

पाक-चन्द्रिका

(पाक-शिक्षा सम्बन्धी वृहत् ग्रन्थ)

लेखक :—

आदर्श-परिवार, सुकुमारी, कमला, महारानी सीता, महारानी
शैब्या, महारानी सावित्री, महारानी शकुन्तला,
महारानी शशिप्रभा, सरला, कल्या, पाक-
विद्या, कन्या पाक-शास्त्र आदि-आदि
पुस्तकों के रचयिता—

स्वर्गीय पं० मणिराम जी शर्मा

सम्पादिका—

श्रीमती विद्यावती सहगल

प्रकाशक—

“चाँद” कार्यालय

इलाहाबाद

पहला बार, २००० }

१९२६

{ सजिल्द पुस्तक का
मूल्य केवल ४)

प्रकाशक—

‘चाँद’ कार्यालय,
इलाहाबाद



मुद्रक—

के० पी० दर, इलाहाबाद लॉ जर्नल प्रेस,
इलाहाबाद

विषय-सूची

प्रथम खण्ड

१—उपक्रमणिका	३
--------------	----	----	---

प्रथम अध्याय

२—पाक-शिक्षा की आवश्यकता	..	१२
३—आहार का प्रयोजन	..	२०
४—पाक-शिक्षा सम्बन्धी मुख्य ज्ञान	..	२५
५—घट्ट-रस-भोजन	..	४१
*	*	*

द्वितीय अध्याय

गुणावगुण-प्रकरण

६—आहार द्रव्यों के गुणावगुण के जानने की आवश्यकता	..	४३
७—मसालों के गुण	..	४४
८—अदरक	..	४४
९—अजवाइन	..	४५
१०—इलायची बड़ी	..	४५
११—इलायची छोटी	..	४५
१२—काली मिर्च	..	४५

१३—ज़ीरा	४६
१४—तेजपत्र	४६
१५—दालचोनी	४६
१६—धनिया	४६
१७—मँगरैल	४७
१८—मेथी	४७
१९—प्याज़ (पलाण्डू)	४७
२०—राई	४७
२१—लवङ्ग या लौंग	४८
२२—जाबित्री	४८
२३—लाल मिर्चा	४८
२४—रास्ना	४९
२५—सौंफ	४९
२६—सौंठ	४९
२७—हल्दी	४९
२८—हींग	५०
२९—कहसुन	५०
३०—केशर	५१
३१—गरम मसाला	५२
३२—पञ्चफोरन	५२
३३—सुगन्ध द्रव्य	५२
३४—सुगन्ध-राज	५२
३५—शाक-भाजियों के गुण-अवगुण	५३
३६—अरबी या घुइयाँ तथा कच्चा	५३
३७—आलू	५३
३८—ककड़ी	५४
३९—ककोड़ा	५५

४०—कचनार	५५
४१—कटहल	५५
४२—करमकला या पाव-गोमी	५५
४३—करेला	५५
४४—कुन्दरू	५५
४५—कुरथी	५६
४६—कुलथी	५६
४७—केला	५६
४८—कौहड़ा	५६
४९—खरबूजा	५६
५०—खीरा	५६
५१—गाजर	५६
५२—गूमा	५७
५३—गूलर	५७
५४—गोमी	५७
५५—चने का शाक	५७
५६—चचेड़ा	५७
५७—चूका	५७
५८—चौराई का शाक	५८
५९—झोंगा	५८
६०—ढेड़स	५८
६१—तोरई या राम-तोरई	५८
६२—नारी का शाक	५८
६३—नेनुआ	५८
६४—नोनिया का शाक	५८
६५—परबल	५९
६६—पटुवा का शाक	५९

६७—पालक का शाक	५९
६८—पिण्डालू	५९
६९—पोई का शाक	५९
७०—घण्टा	५९
७१—बड़हर	५९
७२—बधुभा का शाक	६०
७३—बाराही-कन्द	६०
७४—बैंगन या भाँटा	६०
७५—भसींड़ या कमल की नाल	६०
७६—मिण्डी	६०
७७—मसौ का शाक	६०
७८—मूली	६१
७९—मेथी का शाक	६१
८०—लवभा या लौकी	६१
८१—शकरकन्द	६१
८२—शल्लगम	६१
८३—सिंघाड़ा	६२
८४—सुरन	६२
८५—सहजन की फली	६२
८६—सरसों का शाक	६२
८७—सेम की फली	६२
८८—अन्नो के गुणावगुण	६३
८९—अरहर	६४
९०—उड़द	६४
९१—ककुरी	६४
९२—करसा	६४
९३—किसारी	६५

९४—कुलथी	६५
९५—रोहूँ	६५
९६—चना	६५
९७—चावल	६५
९८—जुआर या जोन्हरी	६६
९९—जौ या जव	६६
१००—तिल	६६
१०१—बाजरा	६६
१०२—मकई	६६
१०३—मटर	६६
१०४—मसूर	६७
१०५—मूँग	६७
१०६—मोठ या मोथी	६७
१०७—लोविया	६७
१०८—अन्यान्य खाद्य द्रव्यों के गुण	६८
१०९—अमरूद	६८
११०—आम	६८
१११—अङ्गूर	६८
११२—आंवला	६८
११३—इंजौर	६९
११४—हमली	६९
११५—हलायची गुजराती	६९
११६—कलौंजी	६९
११७—कस्तूरी	६९
११८—केवड़ा	६९
११९—गरी	७०
१२०—गुलाब	७०

१२१—तरबूज	७०
१२२—नींबू	७०
१२३—पान	७०
१२४—पोदीना	७०
१२५—फालसा	७१
१२६—बादाम	७१
१२७—मखाना	७१
१२८—मिश्री	७१
१२९—सुनक्का	७१
१३०—शक्कर	७१
१३१—शहतूत	७२
१३२—सिरका	७२
१३३—सेब	७२
१३४—सुरवा सेब	७२
१३५—सुरवा आंवला	७२
१३६—सुरवा आम	७२
१३७—सुरवा बेर	७२
१३८—दूध	७२
१३९—गौ के दूध के गुण	७३
१४०—बकरी का दूध	७४
१४१—भेड़ का दूध	७४
१४२—भैंस का दूध	७४
१४३—उटनी का दूध	७४
१४४—घोड़ी का दूध	७४
१४५—गधी का दूध	७५
१४६—हथिनी का दूध	७५
१४७—खी का दूध	७५
	७५

१४८—घासी दूध के गुण	७६
१४९—कच्चा दूध	७६
* * *	

तृतीय अध्याय



पाक-प्रकरण

१५०—रन्धन क्रम-ज्ञान	७७
१५१—शाक-भाजी बनाने की विधि	८०
१५२—अरबी (घुहियाँ) की भाजी बनाने की विधि	८१
१५३—अरबी बनाने की दूसरी विधि	८२
१५४—अरबी बनाने की तीसरी विधि	८४
१५५—अरबी बनाने की चौथी विधि	८४
१५६—अरबी बनाने की पाँचवी विधि (सादी)	८५
१५७—अरबी बनाने की छठी विधि (दिल-पसन्द अरबी)	८५
१५८—आलू	८६
१५९—आलू बनाने को साधारण विधि	८७
१६०—आलू बनाने की दूसरी विधि	८८
१६१—आलू बनाने की तीसरी विधि	८९
१६२—आलू बनाने की चौथी विधि	९०
१६३—आलू बनाने की पाँचवी विधि	९१
१६४—आलू बनाने की छठी विधि (बुन्दाबनी आलू की भाजी)	९२
१६५—दम-आलू बनाने की विधि	९२
१६६—आलू की मुजुरी बनाने की विधि	९३
१६७—बिना घी की मुजुरी बनाने की विधि	९४
१६८—आलू का सीरा बनाने की विधि	९४
१६९—आलू का भरता बनाने की विधि	९५

- १७०—बालू का भरता बनाने की दूसरी विधि ..
- १७१—ककड़ी की तरकारी बनाने की विधि ..
- १७२—ककोड़े की तरकारी बनाने की विधि ..
- १७३—कचनार की कली की तरकारी बनाने की विधि ..
- १७४—कटहल की तरकारी बनाने की विधि ..
- १७५—कटहल बनाने की दूसरी विधि ..
- १७६—कुन्दरू की तरकारी बनाने की विधि ..
- १७७—कटहू (लौकी) की तरकारी बनाने की विधि ..
- १७८—कमकल्ले (पात-गोभी) की तरकारी बनाने की विधि ..
- १७९—करेले की तरकारी बनाने की विधि ..
- १८०—मसालेदार भुजुरी बनाने की दूसरी विधि ..
- १८१—भरवाँ करेला बनाने की विधि ..
- १८२—कलौंजी का मसाला ..
- १८३—करेले की मरगल (कलौंजी) बनाने की विधि ..
- १८४—करेले की कलौंजी बनाने की दूसरी विधि ..
- १८५—रसेदार करेलों की तरकारी बनाने की विधि ..
- १८६—काशीफल (कौहड़ा) की तरकारी बनाने की विधि ..
- १८७—केले की तरकारी बनाने की विधि ..
- १८८—केले की तरकारी बनाने की दूसरी विधि ..
- १८९—केले उबाल कर बनाने की विधि ..
- १९०—केले उबाल कर बनाने की दूसरी विधि ..
- १९१—उबाले केले की तीसरी विधि ..
- १९२—खरबूजे की तरकारी बनाने की विधि ..
- १९३—फूट की तरकारी बनाने की विधि ..
- १९४—खीरे की तरकारी बनाने की विधि ..
- १९५—गाजर की तरकारी बनाने की विधि ..
- १९६—गाजर की दूसरी विधि ..

१९७—खेखसा की तरकारी बनाने की विधि ..	११५
१९८—रसेदार खेखसा बनाने की विधि ..	११६
१९९—गूलर की तरकारी बनाने की विधि ..	११६
२००—मुजुरी बनाने की दूसरी विधि ..	११७
२०१—गूलर की तरकारी बनाने की तीसरी विधि ..	११८
२०२—फूल-गोभी बनाने की विधि ..	११८
२०३—फूल-गोभी बनाने की दूसरी विधि ..	११८
२०४—फूल-गोभी बनाने की तीसरी विधि ..	११९
२०५—फूल-गोभी बनाने की चौथी विधि ..	१२०
२०६—गोभी बनाने की पाँचवी विधि ..	१२२
२०७—चिचाड़ा की तरकारी बनाने की विधि ..	१२२
२०८—डेङ्स की तरकारी बनाने की विधि ..	१२३
२०९—तरोई, नेनुआ, गुलशकरी, पिण्डालू आदि की तरकारी बनाने की विधि ..	१२४
२१०—परवल बनाने की विधि ..	१२५
२११—परवल बनाने की दूसरी विधि ..	१२६
२१२—परवल के घण्ट बनाने की विधि ..	१२६
२१३—दिल-पसन्द परवल बनाने की विधि ..	१२७
२१४—परवल के भरवाँ बनाने की विधि ..	१२८
२१५—पपीते की तरकारी बनाने की विधि ..	१२९
२१६—बड़हर की तरकारी बनाने की विधि ..	१३०
२१७—खरूल की फलियों की तरकारी बनाने की विधि ..	१३०
२१८—बाँस की तरकारी बनाने की विधि ..	१३१
२१९—भसींड (कमल की नालों) की तरकारी बनाने की विधि ..	१३३
२२०—भाँटा (वैगन) की तरकारी बनाने की विधि ..	१३४
२२१—वैगन बनाने की दूसरी विधि ..	१३५
२२२—वैगन बनाने की तीसरी विधि ..	१३५

२२३—भरवाँ बैंगन बनाने की विधि ..	१३६
२२४—भिण्डी की तरकारी बनाने की विधि ..	१३६
२२५—भिण्डी बनाने की दूसरी विधि ..	१३७
२२६—भरवाँ भिण्डी बनाने की तीसरी विधि ..	१३७
२२७—साधारण भिण्डीयों के बनाने की चौथी विधि ..	१३७
२२८—भिण्डी की रसेदार तरकारी बनाने की विधि ..	१३८
२२९—मान कचू (बण्ठा) की तरकारी बनाने की विधि ..	१३८
२३०—मिर्चों की तरकारी बनाने की विधि ..	१३९
२३१—मूली की तरकारी बनाने की विधि ..	१४०
२३२—भरवाँ मूली बनाने की विधि ..	१४१
२३३—मूली की खट-मिठी तरकारी बनाने की विधि ..	१४२
२३४—साधारण भुँजुरी बनाने की विधि ..	१४२
२३५—मूली की फली (सैंगरी) की तरकारी बनाने की विधि ..	१४३
२३६—मुनगा (सहजन की फली) की तरकारी बनाने की विधि ..	१४३
२३७—लसोढ़े की तरकारी बनाने की विधि ..	१४४
२३८—रतालू की तरकारी बनाने की विधि ..	१४५
२३९—रसेदार रतालू बनाने की विधि ..	१४५
२४०—सकरकन्द की तरकारी बनाने की विधि ..	१४६
२४१—सिंघाड़े की तरकारी बनाने की विधि ..	१४७
२४२—पूरन (ज़मीकन्द) की तरकारी बनाने की विधि ..	१४७
२४३—पूरन बनाने की दूसरी विधि ..	१४९
२४४—पूरन बनाने की तीसरी विधि ..	१४९
२४५—पूरन बनाने की चौथी विधि ..	१५१
२४६—पूरन बनाने की सब से सुगम विधि ..	१५२
२४७—शाक बनाने की विधि ..	१५३
२४८—भरता बनाने की विधि ..	१५५
२४९—भमरूद का भरता बनाने की विधि ..	१५५

२५०—भरती का भरता बनाने की विधि ..	१५६
२५१—भालू का भरता बनाने की विधि ..	१५७
२५२—भालू का भरता बनाने की दूसरी विधि ..	१५७
२५३—बैरान का भरता बनाने की विधि ..	१५८
२५४—सब तरह के भरते बनाने की विधि ..	१५८
२५५—विशेष रीति से भरता बनाने की विधि ..	१६०

* * *

चतुर्थ अध्याय

दालादि-प्रकरण

२५६—खड़े-खड़े अन्नों की दाल बनाना ..	१६२
२५७—दाल बनाने की विशेषता ..	१६३
२५८—भरहर की दाल बनाने की विधि ..	१६४
२५९—भरहर की दाल बनाने की दूसरी विधि ..	१६५
२६०—भरहर की दाल बनाने की तीसरी विधि ..	१६६
२६१—भरहर की दाल बनाने की चौथी विधि (बादशाही प्रणाली से) १६७	
२६२—मूँग की दाल बनाने की विधि ..	१६८
२६३—मूँग की मसालेदार दाल बनाने की विधि ..	१६९
२६४—मूँग की अँकोरी दाल बनाने की विधि ...	१६९
२६५—मूँग की धोई-दाल बनाने की विधि ..	१७०
२६६—धोई-दाल बनाने की दूसरी विधि ..	१७१
२६७—धोई-दाल बनाने की तीसरी विधि (बादशाही तर्ज़ से) १७१	
२६८—खड़ी मूँग की दाल बनाने की विधि ..	१७२
२६९—ठढ़द की दाल बनाने की साधारण विधि ..	१७३
२७०—ठढ़द की धोई दाल बनाने की विधि ..	१७५
२७१—ठढ़द की धोई दाल बनाने की दूसरी विधि ..	१७५

२७२—उड़द की ढाल बनाने की तीसरी विधि	..	१७६
२७३—जाफ़रानी धुली-ढाल बनाने की चौथी विधि	..	१७७
२७४—खड़ी उड़द की ढाल बनाने की विधि	..	१७७
२७५—मटर की ढाल बनाने की विधि	..	१७८
२७६—मटर की ढाल बनाने की दूसरी विधि	..	१७९
२७७—किसारी (खिसारी) की ढाल बनाने की विधि	..	१८०
२७८—चने की ढाल बनाने की विधि	..	१८०
२७९—चने की ढाल बनाने की दूसरी विधि	..	१८१
२८०—चने की ढाल बनाने की तीसरी विधि	..	१८२
२८१—मसूर की ढाल बनाने की विधि	..	१८२
२८२—मसूर की ढाल बनाने की दूसरी विधि	..	१८३
२८३—हरे चने की ढाल बनाने की विधि	..	१८४
२८४—हरे मूँग की फली की ढाल बनाने की विधि	..	१८४
२८५—हरे मटर के दाने की ढाल बनाने की विधि	..	१८५
२८६—सेस के बीजों की ढाल बनाने की विधि	..	१८६
२८७—कुलथी, लोविया, मोठ, रवेछा, बाकचा आदि की ढाल बनाने की विधि	१८७
२८८—पखरती या केवटी ढाल बनाने की विधि	..	१८७
२८९—केवटी ढाल बनाने की दूसरी विधि	..	१८९
२९०—नवरत्नी ढाल बनाने की विधि	..	१८९
२९१—कलौंजी ढाल बनाने की विधि	..	१९०
२९२—ढाल-प्रिय बनाने की विधि	..	१९१
२९३—दल-भजिया बनाने की विधि	..	१९२
२९४—शकपैता बनाने की विधि	..	१९३
२९५—दलबरी बनाने की विधि	..	१९६
२९६—दलबरी-शाक बनाने की विधि	..	१९६

पञ्चम अध्याय

भात-प्रकरण

२९७—भात बनाने में कतिपय बातों का ध्यान रखना ..	१९८
२९८—साधारण चावल बनाने की विधि ..	२०१
२९९—बिना माड़ के नये चावलों के बनाने की विधि ..	२०२
३००—पुराने चावलों के बनाने की विधि ..	२०२
३०१—बिना माड़ पसाये चावल बनाने की विधि ..	२०२
३०२—चावल पकाने की दूसरी विधि ..	२०३
३०३—चावलों के पकाने की विशेष विधि ..	२०३
३०४—बिना पानी के चावल पकाने की विधि ..	२०४
३०५—बिना पानी के चावल पकाने की दूसरी विधि ..	२०५
३०६—बिना पानी के नमकीन चावल बनाने की विधि ..	२०५
३०७—नमकीन चावलों की दूसरी विधि ..	२०६
३०८—नमकीन चावलों की तीसरी विधि ..	२०७
३०९—केशरिया नमकीन चावलों के बनाने की विधि ..	२०७
३१०—दिल-पसन्द चावलों के बनाने की विधि ..	२०८
३११—मीठे चावल बनाने की साधारण विधि ..	२०९
३१२—मीठे चावलों की दूसरी विधि ..	२०९
३१३—मीठे चावलों की तीसरी विधि ..	२१०
३१४—मीठे चावलों की विशेष विधि ..	२१०
३१५—मुश्की मीठे चावलों की दूसरी विशेष विधि ..	२११
३१६—मुश्की घृताक्ष बनाने की विधि ..	२११
३१७—बिना बर्तन के चावल पकाने की विधि ..	२१२
३१८—बाजरे का भात बनाने की विधि ..	२१३
३१९—विशेष क्रिया द्वारा बाजरे का भात बनाने की विधि..	२१३

३२०—बाजरे का मीठा भात बनाने की विधि ..	२१४
३२१—कुकनी, माल-कुकनी, सामा, कोदो आदि का भात बनाने की विधि	२१४
३२२—जौ का भात बनाने की विधि	२१४
३२३—जोन्डरी, गेहूँ, चना, मूँग आदि अन्नो का भात बनाने की विधि	२१५

*

*

*

षष्ठम् अध्याय

मिश्रान्न-प्रकरण

३२४—खिचड़ी बनाने में मुख्य बातों का विचार ..	२१६
३२५—साधारण खिचड़ी बनाने की विधि ..	२१८
३२६—भूनी खिचड़ी बनाने की विधि ...	२१८
३२७—भूनी खिचड़ी की दूसरी विधि ..	२१९
३२८—भूनी खिचड़ी बनाने की तीसरी विधि ..	२२०
३२९—भूनी खिचड़ी बनाने की चौथी विधि ..	२२१
३३०—गुजराती भूनी खिचड़ी बनाने की विधि ..	२२२
३३१—अमरनी खिचड़ी बनाने की विधि ..	२२३
३३२—जहांगीरी खिचड़ी की नक़ल ..	२२५
३३३—आलू की खिचड़ी बनाने की विधि ..	२२६
३३४—दम से भूनी खिचड़ी बनाने की विधि ..	२२७
३३५—हरी मटर के दानों की खिचड़ी बनाने की विधि ..	२२९
३३६—चूड़ा-मटर की खिचड़ी बनाने की विधि ..	२२९
३३७—चूड़ा-मटर की खिचड़ी बनाने की दूसरी विधि ..	२३०
३३८—घने की दाल की खिचड़ी बनाने की विधि ..	२३१
३३९—बाजरे की खिचड़ी बनाने की विधि ..	२३३

३४०—बाजरे की मसालेदार खिचड़ी बनाने की विधि ..	२३३
३४१—मूँग की तहरी बनाने की विधि ..	२३४
३४२—उड़द की बड़ियों की तहरी बनाने की विधि ..	२३६
३४३—हरे चनों (होरहे) की तहरी बनाने की विधि ..	२३६
३४४—हरे मटर की तहरी बनाने की विधि...	२३७
३४५—खड़ी मूँग की तहरी बनाने की विधि ..	२३७
३४६—कटहल के बीजों की तहरी बनाने की विधि ..	२३८
३४७—फूल-गोभी की तहरी बनाने की विधि ..	२३९

*

*

*

सप्तम अध्याय

दलियादि-प्रकरण

३४८—गोहूँ का दलिया बनाने की विधि ..	२४१
३४९—दलिया बनाने की दूसरी विधि ..	२४२
३५०—दलिया बनाने की तीसरी विधि ..	२४३
३५१—गोहूँ का निमकीन दलिया बनाने की विधि ..	२४३
३५२—गोहूँ की महेरी बनाने की विधि ..	२४४
३५३—बाजरे का दलिया बनाने की विधि ..	२४४
३५४—बाजरे का मीठा दलिया बनाने की दूसरी विधि ..	२४५
३५५—बाजरे का निमकीन दलिया बनाने की विधि ..	२४५
३५६—बाजरे की महेरी बनाने की विधि ..	२४५
३५७—ज्वार (जोन्हरी) का दलिया बनाने की विधि ..	२४६
३५८—ज्वार की महेरी बनाने की विधि ..	२४६
३५९—जौ का दलिया बनाने की विधि ^१ ..	२४७
३६०—कुकुनी आदि का दलिया बनाने की विधि ..	२४७

*

*

*

अष्टम् अध्याय

तक्रान्न (कढ़ी)-प्रकरण

३६१—घेसन की कढ़ी बनाने की विधि ..	२४९
३६२—कढ़ी बनाने की दूसरी विधि ..	२५१
३६३—सेवनुमाँ कढ़ी बनाने की विधि ' ..	२५२
३६४—नुकतीनुमाँ कढ़ी बनाने की विधि ..	२५३
३६५—दक्षिणो कढ़ी बनाने की विधि ..	२५४
३६६—मूँग की कढ़ी बनाने की विधि ..	२५५
३६७—चने की दाल की पीठी को कढ़ी ..	२५६
३६८—उड़द की दाल की पीठी को कढ़ी ..	२५६
३६९—मोथी-दाल की पीठी की कढ़ी ..	२५७
३७०—लोविया की पीठी की कढ़ी ..	२५७
३७१—हरे चनों की पीठी की कढ़ी ..	२५७
३७२—मटर की पीठी की कढ़ी ..	२५८
३७३—हरी मटर की कढ़ी ..	२५८
३७४—कैहड़ारी की कढ़ी बनाने की विधि ..	२५८
३७५—लुँगौरी की कढ़ी बनाने की विधि ..	२५९
३७६—चावलों की कढ़ी बनाने की विधि ...	२५९
३७७—चावलों की कढ़ी बनाने की दूसरी विधि ..	२६०
३७८—भाँवले की कढ़ी बनाने की विधि ..	२६०
३७९—कच्चे धाम की कढ़ी बनाने की विधि ..	२६१
३८०—इमली की कढ़ी बनाने की विधि ..	२६१
३८१—सुनगा (सँजन) की कढ़ी बनाने की विधि ..	२६२
३८२—मुरार की फलियों की कढ़ी ...	२६३
३८३—चने के बत्ते की कढ़ी बनाने की विधि ..	२६३

३८४—आलू, मटर और बड़ी की कढ़ी बनाने की विधि ..	२६४
३८५—भोर बनाने की विधि ..	२६५
३८६—आम की गुठलियों का झोर ..	२६५
३८७—पके आम की कढ़ी बनाने की विधि ..	२६६

*

*

*

द्वितीय खण्ड

प्रथम अध्याय

रोटी-प्रकरण

३८८—रोटी बनाने में मुख्य बातों पर ध्यान ..	२६९
३८९—गेहूँ की रोटी बनाने की विधि ..	२७१
३९०—हाथ से बड़ा कर रोटी बनाने की विधि ..	२७३
३९१—गेहूँ की पनपथी रोटी बनाने की विधि ..	२७३
३९२—गेहूँ की बाटी (भौरी या अट्ठाकड़ी) बनाने की विधि ..	२७४
३९३—गेहूँ की दल-रोटी बनाने की विधि ..	२७५
३९४—जौ के आटे की रोटी बनाने की विधि ..	२७६
३९५—गेहूँ-चने की रोटी बनाने की विधि ..	२७७
३९६—चने की रोटी बनाने की विधि ..	२७८
३९७—गेहूँ-चने की निमकीन मिस्सी बनाने की विधि ..	२७८
३९८—गेहूँ-चने की निमकीन रोटी बनाने की दूसरी विधि ..	२७८
३९९—गेहूँ-चने की निमकीन रोटी बनाने का तीसरी विधि ..	२७९
४००—चने की निमकीन रोटी बनाने की विधि ..	२८०
४०१—गोजई की रोटी बनाने की विधि ..	२८०

४०२—घिरा की रोटी बनाने की विधि ..	२८१
४०३—वेम्बर की रोटी बनाने की विधि ..	२८२
४०४—गेहूँ-वड़द की रोटी बनाने की विधि ..	२८३
४०५—बाजरे की रोटी बनाने की विधि ..	२८३
४०६—ज्वार वा जोन्हरी की रोटी बनाने की विधि ..	२८५
४०७—मकई (मका या बड़ी जोन्हरी) की रोटी बनाने की विधि ..	२८६
४०८—गेहूँ-जोन्हरी की रोटी बनाने की विधि ..	२८६
४०९—सतनजे की रोटी बनाने की विधि ..	२८७
४१०—मिश्राज की रोटी बनाने की विधि ..	२८७
४११—गेहूँ और मूँग की रोटी बनाने की विधि ..	२८८
४१२—वड़द के आटे की रोटी बनाने की विधि ..	२८८
४१३—वेढ़नी रोटी बनाने की विधि ..	२८९
४१४—चने की दलभरी रोटी बनाने की विधि ..	२९०
४१५—आलू की भरवाँ रोटी बनाने की विधि ..	२९१
४१६—आलू-मटर की पीठी की रोटी बनाने की विधि ..	२९२
४१७—यथुआ के शाक की भरवाँ रोटी बनाने की विधि ..	२९२
४१८—मछूती रोटी बनाने की विधि ..	२९३
४१९—भटूती रोटी बनाने की दूसरी विधि ..	२९३
४२०—गेहूँ का झरमा (सकरा) बनाने की विधि ..	२९४
४२१—बाजरे के आटे का प्रिय-मोदक (लड्डू) बनाने की विधि ..	२९४
४२२—वड़द के आटे का झरमा बनाने की विधि ..	२९५
४२३—अन्य प्रकार के झरमा बनाने की विधि ..	२९५
४२४—खमीरी रोटी के गुण और उसका बनाना ..	२९६
४२५—खमीर बनाने की दूसरी विधि ...	२९६
४२६—खमीर बनाने की तीसरी विधि ..	२९७
४२७—खमीरी रोटी बनाने की विधि ..	२९७
४२८—खमीरी रोटी बनाने की दूसरी विधि ..	२९८

४२९—रोगानी रोटी बनाने की विधि ..	२९९
४३०—शीरमाल रोटी बनाने की विधि ..	३००
४३१—मीठी शीरमाल रोटी बनाने की विधि ..	३००
४३२—दबल-रोटी बनाने की विधि ..	३०१
४३३—दबल-रोटी बनाने की दूसरी विधि ..	३०२
४३४—मीठी दबल-रोटी बनाने की विधि ..	३०२

*

*

*

द्वितीय अध्याय

चटनी-प्रकरण

४३५—चटनी का उद्देश्य ..	३०४
४३६—आम की चटनी बनाने की विधि ..	३०५
४३७—आम की चटनी बनाने की दूसरी विधि ..	३०५
४३८—आम की चाशनीदार चटनी बनाने की विधि ..	३०५
४३९—आम की छमीरी चटनी बनाने की विधि ..	३०६
४४०—आम की छमीरी चटनी बनाने की दूसरी विधि ..	३०७
४४१—आम की निमकीन चटनी बनाने की विधि ..	३०८
४४२—आम की मीठी चटनी सिरकेदार ..	३०८
४४३—आम की निमकीन चटनी सिरकेदार ..	३०९
४४४—पकी इमली की चटनी बनाने की विधि ..	३१०
४४५—इमली की चटनी बनाने की दूसरी विधि ..	३१०
४४६—कच्ची इमली की चटनी बनाने की विधि ..	३११
४४७—अदरक की चटनी बनाने की विधि ..	३११
४४८—वही के साथ अदरक की चटनी बनाने की विधि ..	३१२
४४९—अदरक की चटनी बनाने की साधारण विधि ..	३१२
४५०—आलू-बुखारा की चटनी बनाने की विधि ..	३१२

४५१—अनारस की चटनी बनाने की विधि ..	३१३
४५२—करमचा की चटनी बनाने की विधि ..	३१४
४५३—करींदे की चटनी बनाने की विधि ..	३१५
४५४—कैय की चटनी बनाने की विधि ..	३१५
४५५—कैय की चटनी बनाने की दूसरी विधि ..	३१५
४५६—गुलाबी चटनी बनाने की विधि ..	३१६
४५७—तिल की चटनी बनाने की विधि ..	३१७
४५८—धनिया की चटनी बनाने की विधि ..	३१८
४५९—पोदीना की चटनी बनाने की विधि ..	३१८
४६०—पके केले की चटनी बनाने की विधि ..	३१९
४६१—अमरुद की चटनी बनाने की विधि ..	३१९
४६२—सय प्रकार की चटनी बनाने का गुह ..	३१९
४६३—अमलतास की चटनी बनाने की विधि ..	३२१
४६४—पोस्त के दाने की चटनी बनाने की विधि ..	३२१
४६५—सूरन की चटनी बनाने की विधि ..	३२१
४६६—सूरन की चटनी बनाने की दूसरी विधि ..	३२२
४६७—दही की चटनी बनाने की विधि ..	३२३
४६८—टमाटर की चटनी बनाने की विधि ..	३२३
४६९—पीले आलू की चटनी बनाने की विधि ..	३२४
४७०—धान्याटक की चटनी बनाने की विधि ..	३२४

*

*

*

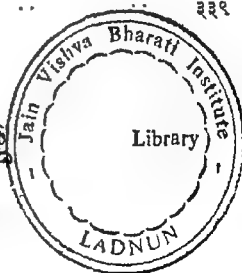
तृतीय अध्याय



रायता-प्रकरण

४७१—रायता	३२६
४७२—आलू का रायता	३२६

४७३—ककड़ी का रायता ..	३२७
४७४—कचनार का रायता ..	३२८
४७५—किशमिश का रायता ..	३२८
४७६—पिस्ता का रायता ..	३२९
४७७—बादाम का रायता ..	३२९
४७८—कौहडा का रायता ..	३२९
४७९—कुलफा के शाक का रायता ..	३३०
४८०—खीरे का रायता ..	३३१
४८१—गाजर का रायता ..	३३१
४८२—गुलाबी रायता ..	३३२
४८३—खरबूजा का रायता ..	३३३
४८४—पका फूट (लेदा) का रायता ..	३३३
४८५—राम-तोरई का रायता ..	३३३
४८६—लौकी (कद्दू) का रायता ..	३३४
४८७—अथुमा के शाक का रायता ..	३३४
४८८—सोये के शाक का रायता ..	३३५
४८९—झूँदी (नुकती) का रायता ..	३३५
४९०—सब तरह के रायता बनाने की मुख्य विधि ..	३३६
४९१—कांजी बनाने की विधि ..	३३७
४९२—ज़ीरे का हाज़मा पानी बनाने की विधि ..	३३८
४९३—मठा बनाने की विधि ..	३३९



चतुर्थ-अध्याय

आचार-प्रकरण

४९४—अदरक का अचार ..	३४१
४९५—अदरक का चलता अचार ..	३४२
४९६—आम का पानी का अचार ..	३४२
४९७—आम का तेल-पानी का अचार ..	३४३
४९८—आम का चटपटा अचार ..	३४३
४९९—आम का मरवा टिकाऊ अचार ..	३४४
५००—आम का तेल का अचार ..	३४५
५०१—आम का सूखा अचार ..	३४६
५०२—आम का सादा नोनचा ..	३४६
५०३—आम का नोनचा मसालेदार ..	३४७
५०४—आम का मीठा-सादा अचार ..	३४८
५०५—आम का मीठा मसालेदार अचार ..	३४८
५०६—आम का साधारण मीठा अचार ..	३४९
५०७—विलायती आमड़े का नोनचा ..	३४९
५०८—विलायती आमड़े का मीठा अचार ..	३५०
५०९—देशी आमड़े का तेल का टिकाऊ अचार ..	३५०
५१०—आमड़े की तेल की अचारी ..	३५१
५११—आमड़े का तेल का अचार ..	३५२
५१२—कटहल का तेल का अचार ..	३५३
५१३—करेले का मसालेदार अचार ..	३५४
५१४—कराँड़े का अचार ..	३५५
५१५—खरबूजे का मसालेदार अचार ..	३५५
५१६—केले के गामे (यम्मा) का अचार ..	३५६

५१७—केले के गामे का सिरके का अचार ..	३५७
५१८—किशमिश का अचार ..	३५७
५१९—मुनक्क़े का अचार ..	३५८
५२०—झुहारे का अचार ..	३५८
५२१—आलू-झुहारे का अचार ..	३५९
५२२—नींबू का साधारण अचार ..	३५९
५२३—समूचे नींबू का अचार बनाना ..	३६०
५२४—नींबू का मसालेदार नोनचा ..	३६१
५२५—नींबू का मसालेदार अचार ..	३६२
५२६—टिकाऊ और मसालेदार नींबू बनाने की दूसरी विधि ..	३६३
५२७—नींबू का मीठा अचार ..	३६३
५२८—नींबू का तेल का अचार ..	३६४
५२९—नारङ्गी का अचार ..	३६४
५३०—चलत्ता अचार बनाने की विधि ..	३६५
५३१—अचार-कलौंजी बनाने की विधि ..	३६५
५३२—मदार के पत्तों का अचार ..	३६६
५३३—सिरका या भर्क़ नाना का अचार ..	३६७

*

*

*

पञ्चम अध्याय

मुरब्बा-प्रकरण

५३४—मुरब्बा के गुण ..	३६८
५३५—अदरक का मुरब्बा बनाने की विधि ..	३६८
५३६—भननास का मुरब्बा ..	३६९
५३७—शाम का मुरब्बा ..	३६९

५३८—आलू का सुरवा	३७०
५३९—आँवले का सुरवा	३७१
५४०—कमरख का सुरवा	३७१
५४१—कसेरू का सुरवा	३७२
५४२—करोँदे का सुरवा	३७३
५४३—पके केले का सुरवा	३७३
५४४—जर्मकन्द का सुरवा	३७४
५४५—गाजर का सुरवा	३७५
५४६—नासपाती का सुरवा	३७६
५४७—परवल का सुरवा	३७६
५४८—नींबू का सुरवा	३७७
५४९—पेठे का सुरवा	३७८
५५०—फालसा का सुरवा	३७९
५५१—केले के थोड़े का सुरवा	३७९
५५२—वाँस के थोड़े का सुरवा	३८०
५५३—हरं का सुरवा	३८१
५५४—सुपारी का सुरवा	३८१

*

*

*

षष्ठम् अध्याय

दुग्धादि-प्रकरण

५५५—दूध	३८३
५५६—विशेष विधि द्वारा दूध औटाना	३८५
५५७—दूध की लपसी बनाने की विधि	३८६
५५८—मक्खन बनाने की विधि	३८६

५५९—ब्रज-भाखन बनाने की विधि	..	३८७
५६०—दही बनाने की विधि	..	३८७
५६१—मीठा केसरिया दही जमाने की विधि	..	३८८
५६२—अमृत-दही बनाने की विधि	..	३८९
५६३—सिखरन बनाने की विधि	..	३८९
५६४—ग्रीवण्ड बनाने की विधि	..	३९०
५६५—तक्र बनाने की विधि	..	३९१
५६६—रबड़ी बनाने की विधि	..	३९१
५६७—केसरिया वसौंधी	..	३९३
५६८—मलाई बनाने की विधि	..	३९३
५६९—निमस बनाना	..	३९४
५७०—खोवा बनाने की विधि	..	३९५
५७१—वासन्ती-क्षीर बनाने की विधि	..	३९५

*

*

*

सप्तम् अध्याय

खीर-प्रकरण

५७२—खीर बनाने की सामग्री	..	३९६
५७३—खीर बनाना	..	३९७
५७४—चिड़वे की खीर बनाना	..	३९८
५७५—बाजरे की खीर बनाना	..	३९८
५७६—ककुनी की खीर	..	३९९
५७७—लीची की खीर बनाने की विधि	..	४००
५७८—नारियल की खीर बनाने की विधि	..	४००
५७९—आलू की खीर बनाने की विधि	..	४०१

५८०—खोवा की खीर बनाने की विधि	..	४०२
५८१—कच्चे आम की खीर बनाने की विधि	..	४०२
५८२—पूरी की खीर बनाने की विधि	..	४०३
५८३—दूँ दी की खीर	..	४०४
५८४—लौकी की खीर बनाने की विधि	..	४०४
५८५—खरबूजे की खीर बनाने की विधि	..	४०५
५८६—नारङ्गी की खीर बनाने की विधि	..	४०५
५८७—कटहल के बीज की खीर	..	४०६
५८८—सूरन की खीर बनाने की विधि	..	४०७
५८९—गोधूम पायस बनाने की विधि	..	४०८
५९०—गुलाबी किर्नी बनाने की विधि	..	४०८
५९१—सेमई बनाना	..	४०९
५९२—सेमई बनाने की पहिली विधि	..	४१०
५९३—सेमई बनाने की दूसरी विधि	..	४१०
५९४—सेमई बनाने की तीसरी विधि	..	४१०

*

*°

*

अष्टम् अध्याय

घृतान्न-प्रकरण

५९५—पक्की रसोई का ज्ञान	..	४११
५९६—परामठा बनाने की विधि	..	४१२
५९७—परामठा बनाने की दूसरी विधि	..	४१३
५९८—खस्ता परामठे बनाने की विधि	..	४१४
५९९—भरवाँ परामठे	..	४१५
६००—उड़द के भरवाँ परामठे	..	४१५

६०१—मूँग के भरवाँ परामठे	४१६
६०२—मूँग की ढाल के परामठे बनाने की दूसरी विधि ..	४१७
६०३—चने की ढाल के भरवाँ परामठे	४१८
६०४—आलू के भरवाँ परामठे	४१८
६०५—अन्यान्य परामठे बनाने की विधि	४१८
६०६—बिना मोयन का खस्ता परामठा बनाना ..	४१९
६०७—पूरन-पोली बनाने की विधि	४२०
६०८—मूँग की ढाल की पूरन-पोली	४२१
६०९—आलू की पूरन-पोली	४२१
६१०—पूरी बनाने की विधि	४२२
६११—मोयनदार पूरी बनाने की विधि	४२३
६१२—खस्ता पूरी बनाने की विधि	४२३
६१३—लुचई पूरी बनाना	४२४
६१४—निमकीन खस्ता पूरी	४२४
६१५—नागौरी पूरी बनाना	४२५
६१६—राधावल्लभी पूरी बनाने की विधि	४२५
६१७—मीठी पूरी बनाने की विधि	४२५
६१८—मीठी पूरी बनाने की दूसरी विधि	४२६
६१९—कचौरी या ठुमुकी बनाना	४२६
६२०—उड़द की कचौरी बनाना	४२७
६२१—मूँग की पीठी की कचौड़ी	४२९
६२२—मोठ की पीठी की कचौड़ी	४३०
६२३—चने की पीठी की कचौड़ी	४३०
६२४—चने की ढाल की कचौड़ी बनाने की दूसरी विधि ..	४३०
६२५—आलू की कचौड़ी	४३१
६२६—आलू-मटर की कचौड़ी	४३१
६२७—खस्ता कचौड़ी बनाने की विधि	४३२

६२८—बथुआ के शाक की कचौड़ी ..	४३३
६२९—चने के सत्तू की कचौड़ी ..	४३४

*

*

*

नवम् अध्याय

पकवानादि-प्रकरण

६३०—पकवान बनाने की मुख्य धातें ..	४३५
६३१—सादी निमकीन बनाने की विधि ..	४३६
६३२—तिल-पूरी बनाने की विधि ..	४३७
६३३—निमकीन सेव बनाने की विधि ..	४३७
६३४—निमकीन परतई बनाना ..	४३८
६३५—बेसनी बनाने की विधि ..	४३९
६३६—सेव बनाने की विधि ..	४३९
६३७—निमकीन बूँदियाँ ..	४३९
६३८—दालमोठ बनाने की विधि ..	४४०
६३९—मूँग को दालमोठ ..	४४०
६४०—चने की दालमोठ ..	४४१
६४१—मोथी की दालमोठ ..	४४१
६४२—खड़ी मूँग की दालमोठ ..	४४१
६४३—चना, मटर, मोथी, लोविया आदि की दालमोठ ..	४४२
६४४—रङ्गीन मैदा बनाना ..	४४२
६४५—निमकीन शकरपारे बनाना ..	४४३
६४६—मट्टो बनाना ..	४४३
६४७—केशरिया टिकिया ..	४४४
६४८—भदरक की मट्टी ..	४४५

६४९—कचरी बनाने की विधि	..	४४४
६५०—खार की फली की कचरी	..	४४५
६५१—टेन्टी की कचरी बनाना	..	४४६
६५२—खरबूजे की कचरी	..	४४६
६५३—करेले की कचरी	..	४४६
६५४—अन्यान्य धीजों की कचरी बनाना	..	४४७
६५५—मठरी बनाने की विधि	...	६४७
६५६—आलू के समोसे बनाने की विधि	..	४४७
६५७—मूँग की पोठो के समोसा	..	४४८
६५८—अन्यान्य समोसे बनाने की विधि	..	४४९
६५९—पापड़ बनाने की विधि	..	४४९
६६०—कुहड़ौरी बनाने की विधि	..	४५०
६६१—मुँगौरी बनाने की विधि	..	४५१
६६२—आलू की बड़ी बनाना	..	४५२
६६३—फूलगोमी की बड़ी बनाने की विधि	..	४५२
६६४—निवाड़-मूली की बड़ी बनाने की विधि	..	४५२
६६५—रतालू की बड़ी बनाने की विधि	..	४५३
६६६—दही की बड़ी बनाने की विधि	..	४५३
६६७—पकौड़ी बनाने की विधि	..	४५४
६६८—अरबी की पकौड़ी बनाना	..	४५४
६६९—आलू की पकौड़ी	..	४५४
६७०—पान की पकौड़ी बनाना	..	४५४
६७१—पालक के साग की पकौड़ी	..	४५५
६७२—अन्यान्य पकौड़ी बनाने की विधि	..	४५५
६७३—पके आम की पकौड़ी बनाने की विधि	..	४५५
६७४—केले की पकौड़ी बनाने की विधि	..	४५६
६७५—केले की पकौड़ी की दूसरी विधि	..	४५६

६७६—प्रथुभा के साग की पकौड़ी ..	४५६
६७७—सोये के साग की पकौड़ी ..	४५७
६७८—कटहू (लोकी) की पकौड़ी ..	४५७
६७९—बादशाही शकरपारे बनाने की विधि ..	४५८
*	*
*	*

दशम्-अध्याय

मधुरान्न-प्रकरण

६८०—मीठे पकवान ..	४५९
६८१—चाशनी बनाने की विधि ..	४५९
६८२—इमरती बनाने की विधि ..	४६१
६८३—जलेबी बनाने की विधि ..	४६२
६८४—गुमिया बनाने की विधि ..	४६३
६८५—गुमिया बनाने की दूसरी विधि ..	४६५
६८६—आलू की गुमिया बनाने की विधि ..	४६५
६८७—अनरसे बनाने की विधि ..	४६६
६८८—रूपरकन्द या गुलाबी लच्छे बनाना ..	४६७
६८९—खजला बनाने की विधि ..	४६७
६९०—खाना बनाने की विधि ..	४६८
६९१—खुरमा बनाने की विधि ..	४६८
६९२—खजूर बनाने की विधि ..	४६९
६९३—गुलाब जामुन ..	४६९
६९४—नुकती या वृद्धियाँ बनाना ..	४७०
६९५—मोतीचूर या घूँदी के लड्डू ..	४७१
६९६—रसबड़ी बनाने की विधि ..	४७२

६९७—रसबढ़ी बनाने की दूसरी विधि ..	४७२
६९८—मिहीदाना बनाने की विधि ..	४७३
६९९—केशर-बूँदों बनाने की विधि ..	४७३
७००—सीता-भोग बनाने की विधि ..	४७४
७०१—रसक्षीर बनाने की विधि ..	४७४
७०२—सूतफेनी बनाने की विधि ..	४७५
७०३—ठोर बनाने की विधि ..	४७६
७०४—घेवर बनाने की विधि ..	४७६
७०५—नैपाली रोट बनाने की विधि ..	४७८
७०६—दिल-सुशाल पूरी ..	४७८
७०७—मीठे पापड़ बनाना ..	४७९
७०८—मदन-दीपक कचौरी ..	४७९
७०९—बिहार-चौका बनाने की विधि ..	४८०
७१०—आनन्द शकपारे बनाना ..	४८०
७११—बादामी शकपारे ..	४८१

*

*

*

एकादश अध्याय

मिश्रान्त-प्रकरण

७१२—मिठाई ..	४८२
७१३—खोवा की बर्फी बनाने की विधि ..	४८२
७१४—नारङ्गी की बर्फी बनाने की विधि ..	४८३
७१५—सूंग की बर्फी ..	४८४
७१६—कच्चे केले की बर्फी बनाने की विधि ..	४८५
७१७—पके आम की बर्फी ..	४८६
७१८—शरीफा की बर्फी ..	४८७

७१९—बादाम की बर्फों	..	४८७
७२०—पिस्ता की बर्फों	..	४८८
७२१—कौहड़ा की बर्फों	..	४८८
७२२—नारियल की बर्फों	..	४८८
७२३—कच्चे आम की बर्फों	..	४८९
७२४—आम की बर्फों की दूसरी विधि	..	४८९
७२५—कलाकन्द बनाने की विधि	..	४९०
७२६—चने की दाल की बर्फों	..	४९०
७२७—आलू की बर्फों	..	४९१
७२८—केशरिया बर्फों	..	४९१
७२९—पेड़े बनाने की विधि	..	४९१
७३०—मदनामृति बनाने की विधि	..	४९२
७३१—रसबड़ा बनाने की विधि	..	४९३
७३२—रसबड़ी बनाने की विधि	..	४९३
७३३—मालपुष्पा बनाने की विधि	..	४९४
७३४—मलाई की पूरी बनाना	..	४९५
७३५—मलाई की गुक्तियाँ	..	४९६

*

*

*

द्वादश अध्याय



हलुवा-प्रकरण

७३६—हलुवा या मोहन-भोग	..	४९७
७३७—सूजी का हलुवा बनाने की विधि	..	४९७
७३८—मोहनभोग बनाने की दूसरी विधि	..	४९८
७३९—मूँग की दाल का मोहनभोग	..	४९९
७४०—चने की दाल का हलुवा	..	४९९

७४१—सुटा (मकई) का हलुवा	..	५००
७४२—हरे चने का हलुवा	५००
७४३—किशमिश का हलुवा	५००
७४४—बादाम का हलुवा	५०१
७४५—लौकी का हलुवा	५०१
७४६—अदरक का हलुवा	५०२
७४७—पेठे (कोंठड़ा) का हलुवा	५०२
७४८—पेठे का हलुवा बनाने की दूसरी विधि	..	५०३
७४९—इलायची का हलुवा	५०३
७५०—आंवले का हलुवा	५०४
७५१—पके आम का हलुवा	५०४
७५२—पपीते का हलुवा	५०५
७५३—काशीफल का हलुवा	५०६
७५४—गाजर का हलुवा	५०६
७५५—हरीरा बनाने की विधि	५०७

*

*

*

त्रयोदश अध्याय



मोदक-प्रकरण

७५६—लड्डू	५०८
७५७—मोतीचूर के लड्डू	५०८
७५८—चूँदी के लड्डू	५०९
७५९—दिलपसन्द मोदक	५०९
७६०—नुकती के लड्डू	५०९
७६१—बेसन के लड्डू या मगद के लड्डू	५१०

७६२—दल या सूजी के लड्डू	५१०
७६३—क्षीर-मोदक बनाने की विधि	५११
७६४—दधि-मोदक बनाने की विधि	५११
७६५—मूँग के लड्डू बनाने की विधि	५१२
७६६—चने की दाल के लड्डू	५१२
७६७—रसना-रत्न मोदक	५१३
७६८—चुटिये के लड्डू	५१३
७६९—हरे चनों के लड्डू	५१४
७७०—मगदल बनाने की विधि	५१४

*

*

*

चतुर्थदश अध्याय

फलाहारी-प्रकरण

७७१—फलाहार	५१६
७७२—फरारी भात	५१७
७७३—फलाहारी दाल	५१७
७७४—फलाहारी कढ़ी	५१८
७७५—आलू की मुँजुरी	५१९
७७६—मीठे आलू	५१९
७७७—अरबी की मुँजुरी	५२०
७७८—सिंघाड़े की मुँजुरी	५२०
७७९—सिंघाड़े की पूरी व रोटी	५२१
७८०—आबी की पूरी	५२१
७८१—कटहल के बीजों की पूरी	५२१
७८२—अन्यान्य कन्दों की पूरी	५२२
७८३—कौहड़ा की पूरी	५२२

७८४—फलाहारी कचौड़ी बनाना	..	५२३
७८५—दुध की पूरी बनाना	५२३
७८६—दही की पूरी	५२४
७८७—फलाहारी पकौड़ी	५२४
७८८—फलाहारी दहीचढ़े	५२५
७८९—कटहड़ के बड़े	५२६
७९०—फलाहारी इमरती	५२६
७९१—फलाहारी बूँदियाँ या लड्डू	५२७
७९२—फलाहारी गुलाब-जामुन बनाना	५२७
७९३—फलारी सेव	५२८
७९४—सिंघाड़े का पिटौर बनाना	५२८
७९५—मलाई के लड्डू बनाना	५२९
७९६—खोवा का मालपूभा	५३०
७९७—पेठे का मालपूभा	५३०
७९८—सिंघाड़े के शकरपारे	५३१
७९९—सिंघाड़े के लड्डू	५३१

*

*

*

पञ्चदश अध्याय

वह्नीय मिष्टान्न-प्रकरण

८००—छेना	५३२
८०१—स्राजा	५३३
८०२—गजा	५३३
८०३—पन्तुभा	५३३
८०४—सरतोया	५३४
८०५—क्षीरतोया	५३५

८०६—तेनाचड़ा	५३५
८०७—नयनचड़ा	५३५
८०८—तेनाचड़ी	५३६
८०९—मन्देश बनाने की तालिका	५३६
८१०—गोला मन्देश	५३७
८११—मोण्डा	५३७
८१२—देदोमुण्डा	५४०
८१३—आनामुण्डा	५४१
८१४—रसमुण्डा	५४१
८१५—रसगुला	५४२
८१६—शीर-मोहन	५४३
८१७—चमचम	५४४
८१८—चन्द्रभाता	५४४
८१९—तेना मुड़की	५४४
८२०—गुणबजामन	५४५
८२१—रसचड़ा	५४५

*

*

*

पौड़स अध्याय

वृषिकर-प्रकरण

८२२—चटपटा	५४७
८२३—चटपटा बनाने के माधारेण उपकरण	५४८
८२४—आरवी की चाट	५४९
८२५—भालू की चाट	५५०
८२६—ककड़ी की चाट	५५०

८२७—खीरे की चाट	५५१
८२८—खरबूजे की चाट	५५२
८२९—अमरूद की चाट	५५२
८३०—पके केले की चाट	५५२
८३१—सन्तरे की चाट	५५३
८३२—नाशपाती और सेव की चाट	५५३
८३३—जामुन की चाट	५५३
८३४—अनन्नाश की चाट	५५४
८३५—विविध प्रकार की चाट	५५४

परिशिष्ट


८३६—गृह-प्रबन्ध	५५६
-------------------------	-----



हमारी प्रकाशित पुस्तकें

१—मङ्गल-प्रभात (सजिल्द)	..	५)
२—प्राणनाथ—नवीन संस्करण (सजिल्द)	..	२॥)
३—प्रेम-प्रसोद (सजिल्द)	..	२॥)
४—मनोरमा (सजिल्द)	..	२॥)
५—मनोहर इतिहासिक कहानियाँ (सजिल्द)	..	१॥)
६—मनोरञ्जक कहानियाँ	१)
७—देवदास	१)
८—शैलकुमारी (सचित्र)	१॥)
९—शान्ता (नवीन संस्करण)	॥)
१०—वमासुन्दरी (नवीन संस्करण)	॥)
११—जननी-जीवन	॥)
१२—ग्रह का फेर	॥)
१३—आशा पर पानी	॥)
१४—विधवा-विवाह-मीमांसा (नवीन संस्करण सचित्र और सजिल्द)	३)	
१५—सती-दाह (सचित्र और सजिल्द)	२॥)
१६—शिशु-हत्या और नरमेघ प्रथा	॥)
१७—राष्ट्रीय गान	॥)
१८—मनमोदक	॥)
१९—गल्प-विनोद	१)
२०—मानिक मन्दिर (सजिल्द)	२)
२१—अबलाओं पर अत्याचार (सजिल्द)	२॥)
२२—सखाराम	१)

“चाँद” तथा विद्याविनोद ग्रन्थमाला के स्थाई-ग्राहकों का हमारे यहाँ की प्रकाशित समस्त पुस्तकें, केवल प्रचार की दृष्टि से, पौने मूल्य में दी जाती हैं। अन्य सब प्रकार की पुस्तकों के लिए हमारा बड़ा सूची-पत्र मँगा कर देखिए।

 व्यवस्थापिका ‘चाँद’ कार्यालय, इलाहाबाद

दो शब्द,

—७१—

अन्य प्रकार की पुस्तकों के समान, हिन्दी-संसार में पाक-शिक्षा सम्बन्धी एक प्रामाणिक तथा बृहत् ग्रन्थ का भारी अभाव था। यों तो छोटी-छोटी कई पुस्तकें आपको मिलेंगी; लेकिन न तो उनमें किसी चीज़ के बनाने की विधि विस्तृत ही है और न सिलसिलेवार ! नाना प्रकार के भज्ज और मसाले, जिनका प्रत्येक घर में, प्रत्येक दिन प्रयोग होता है, अधिकांश स्त्री-पुरुष उनके गुण तक नहीं जानते ! बालिकाओं को पाक-सम्बन्धी जो शिक्षा घर की बड़ी-भूढ़ी स्त्रियाँ सिखा देती हैं, उसके अतिरिक्त बहुत कम बालिकाएँ, नवीन चीज़ें बना पाती हैं। इसका एक मात्र कारण यही है कि, उन्हें न तो स्कूलों में पाक-शिक्षा सम्बन्धी किसी प्रकार की शिक्षा मिलती है और न घर पर ही इस शिक्षा का साधन उन्हें प्राप्त होता है। बहुत से पति-देवता, जिन्हें रोज नए-नए खानों के आस्वादन का चस्का है, अपनी स्त्री से इसीलिए असन्तुष्ट पाये जाते हैं कि, वह पुराने ढर्रे के इलावा कोई नवीन पदार्थ नहीं बना सकती। प्रस्तुत पुस्तक के सुयोग्य लेखक ने इन्हीं सब बातों को दृष्टि में रख कर बहुत ही सरल भाषा में सविस्तार रूप से इस पुस्तक में पाक-शिक्षा सम्बन्धी बहुत सी ज्ञातव्य बातें अङ्कित की हैं। स्वर्गीय पं० मणिराम जी स्वयं इस विद्या में बड़े प्रवीण थे, अतएव उनकी लिखी हुई इस पुस्तक के उपयोगी और प्रामाणिक होने में कोई सन्देह नहीं; किन्तु यह बात यहाँ निवेदन कर देना ज़रूरी है कि, प्रत्येक पदार्थ के सम्बन्ध में जो मसालों का उल्लेख किया गया है उन्हें, आँखें बन्द करके, अमल में

लाने से, बहुत सम्भव है, किसी घर के लोग उसे पसन्द न करें, कोई नमक कम खाता है, कोई अधिक; कोई ह्रींग खाता है, कोई नहीं; किसी को अधिक मिर्च प्रिय है, कोई उसे छूना भी पसन्द नहीं करता; इसलिये स्त्रियों को चाहिये कि, वे अपने तथा परिवार वालों की रुचि को दृष्टि में रखते हुए किसी पदार्थ को बनावे । इशारा समझ कर वे अपनी बुद्धि से विशेष स्वादिष्ट पदार्थ तय्यार कर सकती हैं । अन्य विषयों के सम्बन्ध में प्रवीण लेखक ने अपनी भूमिका में स्वयं सविस्तार रूप के प्रकाश डाला है, इसलिये विशेष लिखना वृथा है ।

हमने पुस्तक के अन्त में गृह-प्रबन्ध सम्बन्धी अनेक ज्ञातव्य बातों का एक चुना हुआ संग्रह भी दे दिया है । हमें आशा है, बहिर्न इससे अवश्य पसन्द होंगी । यदि इस पुस्तक द्वारा भारतीय समाज को कुछ भी लाभ पहुँच सका, तो हमें वास्तव में हार्दिक प्रसन्नता होगी और हम अपना सारा परिश्रम सफल समझेंगी ।

भाषा के सम्बन्ध में इतना ही निवेदन करना है कि, हमने यथा-शक्ति इसे बहुत कुछ सुधारने का प्रयत्न किया है । फिर भी इतने बड़े ग्रन्थ में त्रुटियों का रह जाना बहुत स्वाभाविक है । आगामी संस्करण में, हमें आशा है, यह पुस्तक और भी अच्छे रूप में प्रकाशित हो सकेगी । यदि पाठक-पाठिकाओं को कोई खास भूल पाक-प्रणाली सम्बन्धी मालूम हो, तो हमें अवश्य सूचित करने की कृपा करें, ताकि आगामी संस्करण में उनका उचित संशोधन कर दिया जावे, इससे इस पुस्तक की उपयोगिता और भी बढ़ जावेगी ।

—विद्यावती सहगल

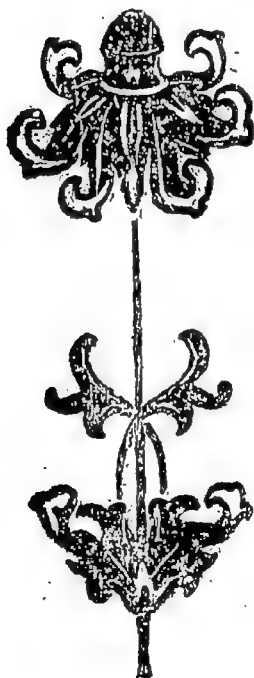
भूमिका

“शरीरमाद्यं खलु धर्मसाधनम्”, आर्य्य जातियों की यह अति प्रसिद्ध कहावत है। शरीर की यत्न पूर्वक रक्षा न करने से, अकाल ही में इसका क्षय हो जावेगा, इसकी चिन्ता किसी को भी नहीं है। अहार करना सभी जानते हैं, अच्छा भोजन मिलने से ही सब महान् सुख अनुभव करते हैं; किन्तु किस प्रकार से अच्छा खाद्य बनता है, इसकी चिन्ता प्रायः किसी को भी नहीं। यही कारण है कि आज दिन हमारी आर्य्य जाति दिन पर दिन निर्वलता के चंगुल में फँसती चली जा रही है। यही नहीं, उनकी निर्वलता के कारण उनकी सन्तति भी ह्रशित, क्षीणकाय उत्पन्न होती है ! यह वही भारत-वर्ष है जिसमें भीम, भोष्म, अर्जुन आदि महावली वीर उत्पन्न होते थे, आज वही भारत है जिसमें उस समय के शिखंडी के समान शक्तिशाली पुरुष भी नहीं दिखाई देते ! इसका कारण क्या है ? केवल आहार का समुचित रूप से न मिलना। इन्हीं सब बातों को देख कर चाँद-सम्पादक श्रद्धेय सहगल जी को इस महान् अभाव को दूर करने की प्रबल इच्छा हुई, उन्होंने इस कार्य का भार मुझे सौंपा। यद्यपि मैं इस योग्य नहीं हूँ कि इतने बड़े भारी कार्य का, जिसके ऊपर कि संसार का जीवन अवलम्बित है, भार उठा सकूँ—तथापि इस विषय में जो कुछ मैंने अपनी पुजनीया स्वर्गीया माता से शिक्षा पायी है, उसी के

(ख)

भरोसे डरते डरते इस भार को ग्रहण किया और यथोचित रूप से जहाँ तक मुझ में ज्ञान था उसके अनुकूल यह पाक-विद्या का सरल ग्रन्थ आप लोगों की सेवा में भेंट कर रहा हूँ। इस पुस्तक से यदि हमारे भाई-बहनों का कुछ भी उपकार हुआ तो मैं अपने परिश्रम को सार्थक समझूँगा।

—मणिराम शर्मा



उपक्रमशिका

भारत के प्राचीन इतिहास का अवलोकन करने से देखने में आता है कि, अन्यान्य विद्याओं की भाँति इस देश में पाक-विद्या तथा पाक-प्रणाली की भी समधिक श्री वृद्धि संशोधित हुई थी। हमारे प्राचीन आर्य-ऋषि गणों ने भली भाँति निश्चय कर लिया था कि, मानव जाति का चल, बुद्धि, एवं परमायु, आहार के ऊपर निर्भर है। इसी लिये उन लोगों ने आहार्य के द्रव्यादि का निर्धारण और पाक की सुव्यवस्था के विषय में विशेष रूप से पारदर्शिता प्रदर्शन किया है। उन्होंने यहाँ तक धम विचार किया है कि किस प्रदेश में तथा किस तिथि में एवं किस मौसम में कौन कौन से द्रव्य मानव जाति के स्वास्थ्य के लिये हितकर होंगे, महर्षियों ने पाक विद्या की रचना मनुष्य की प्रकृति तथा ऋतु के ऊपर विशेष विचार करके की है। अस्तु

पृथिवी के समस्त जाति के आहार के सम्बन्ध में अवलोकन करने पर देखने में आता है कि प्रकृति और सभ्यता में भेद होने के कारण सारे संसार के भिन्न भिन्न देशों में भिन्न भिन्न प्रकार के भोजन की व्यवस्था होती है इसीलिये प्रायः भिन्न भिन्न प्रदेशों में वा भिन्न भिन्न जातियों में रन्धन प्राणाली में पार्थक्य देखने में आता है। इसी पार्थक्य के अनुसार मानव जाति एक एक प्रकार के खाद्य में अभ्यस्त हुआ करती है। इसीलिये एक जाति का खाद्य-द्रव्य अन्य जाति को उतना रुचिकर नहीं

होता। विशेषतः देश के प्रकृति-भेद और लोगों की रुचि के अनुसार ही खाद्य-द्रव्य निर्वाचन और पाक की व्यवस्था देखने में आती है। पाक विद्या में सम्यक ज्ञान न रहने पर, खाद्य द्रव्य किसी प्रकार भी सुस्वादु और आरोग्य वर्धक नहीं बनाया जा सकता। अतएव पाक विद्या की यथो विधि उन्नति के लिए सब लोगों को ही यत्नवान होना परमावश्यक है।

हमारे देश में रन्धन का कार्य विशेषकर स्त्रियों पर ही सम्पूर्ण रूप से निर्भर है, वे लोग बड़े पवित्र भाव से रन्धन कार्य समाधान किया करते हैं। किन्तु खेद का विषय यही है कि पूर्वकाल में पाक विद्या के प्रति हमारे प्रदेश की स्त्रियों में जिस प्रकार की आस्था और यत्न था; वह इस समय दिन पर दिन हास होता चला आता है! यह हमारे समाज की एक महान शोचनीय अवस्था है, इसमें और सन्देह ही क्या है? रमणी ही गृह की लक्ष्मी है; अन्नपूर्णा की भाँति वे लोग अपने हाथ से पाक कर अपने पति, पुत्र तथा आत्मीय बन्धु-बान्धवों को बड़े प्रेम से परोस कर खिलाती हैं, वह कैसे सुख तथा परि-तोष का कारण होता है, यह लिख कर वर्णन नहीं किया जा सकता।

मान लीजिये कि जो व्यक्ति अपने स्त्री-पुत्र-कन्या तथा परिवार वर्गों के लिये नित्य प्रति कठिन परिश्रम करता है, वह व्यक्ति यदि गृह में आकर, उन्हीं अपने कुटुम्बियों का प्रफुल्ल मुख निरीक्षण करे तथा स्त्री-कन्या आदि आदर एवं स्नेह के साथ यदि अपने हाथ की बनाई उपादेय खाद्य-पदार्थों को लेकर उसकी सेवा के लिये प्रस्तुत रहें तो वह श्रमित व्यक्ति उस समय

कैसा अपने धर्म को भूल कर प्रसन्न हो जाता है। अहा ! उस समय उस व्यक्ति को जो आनन्द होता है वह अवर्गनीय है। भला उन देवियों के दर्शन से किस भ्रान्त व्यक्ति का धर्म दूर नहीं होगा, किस व्याक्त के मुख पर हँसी दिखाई न देगी ? और कौन ऐसा मूढ़ है जिसके अन्तःकरण में कर्षण और पवित्र भाव उत्पन्न न हो जाता हो। जिस के गृह में पेंसी सेवा पारायणा देवियाँ हैं उसी व्यक्ति का गृह, सुख का आगार है। वह व्यक्ति चाहे कितनी ही चिन्ता में लीन क्यों न हो, अपने व्यवसाय में कृत-कार्यता और उन्नति लाभ के लिये वह कितना ही परि-चिन्तित क्यों न हो, किन्तु गृह में आते ही अपने कुटुम्बियों के हास्यमुख को देख कर सारे कष्टों को भूल जावेगा, उसकी समस्त वेदनाएँ उस समय दूर हो जावेंगी और उन सब की जगह उसके मुख पर भी एक पवित्र हास्य छटा विकसित हो जावेगी।

हमारे आर्य जातियों के गृह में रमणी-मण्डल के मध्य यह परम पवित्र भाव चिरन्तन, अपार्थिव सम्पत्ति की भौत्ति चिर-स्थायी था और पाक विद्या के प्रति अनुराग नारी जाति के रक्त माँस में मानो मिश्रित था; इसी कारण देखा भी जाता है कि, हमारे प्रदेशीय आर्य बालिका अति शैशवावस्था में खेलने के समय मिट्टी के चूल्हे, चक्री, बटलोई, करछुल, चमचा प्रभृति लेकर गार्हस्थ जीवन की मुख्य पाक विद्या का अनुशी-लन किया करती हैं। बाल-काल से ही स्त्री जाति अपने प्रधान कार्य का अभ्यास किया करती हैं, तथा खेलने के पहाने से ही पाक-विद्या का शिक्षा आरम्भ कर देती हैं।

किन्तु मुझे शोक के साथ कहना पड़ता है कि जो पाक-विद्या स्त्री जाति की चिर अभ्यस्त थी, जिस विद्या के प्रति इतना अनुराग था, कि अति शैशवावस्था से ही जिस विद्या का अनुशीलन किया जाता था, उस विद्या के प्रति आज दिन इतनी अश्रद्धा देखी जा रही है ? जिन स्त्रियों का सर्वदा पाक-विद्या के प्रति महान आग्रह देखा जाता था, आज उन्हीं आय ललनाओं में उस पाक-विद्या के प्रति इतनी घृणा देख कर भला किसके हृदय में दुःख न होगा ?

पर्व की अपेक्षा आज कल अहार के सम्बन्ध में कुछ लोगों की रुचि में परिवर्तन हो गया है। इसलिये उनकी रुचि के प्रति दृष्टि न रख कर, बनाई हुई रसोई से, उन लोगों की तृप्ति होना अति कठिन है। इस कारण नवीन नवीन रुच्यन-प्रथाओं की शिक्षा प्रदान करनी परमावश्यक है।

पाक-विद्या में यथोचित ज्ञान रहने से, स्त्रियाँ एक एक खाद्य द्रव्यों को कई प्रकार से बना कर, अपने परिवार वालों को तृप्तिकर भोजन खिलाने में समर्थ हो सकती हैं। क्योंकि स्त्रियों के लिए नित्य नित्य, नवीन नवीन क्रियाओं से पाक बना कर अपने प्रिय-जनों को खिलाना, सामान्य आह्लाद का विषय नहीं। विशेषतः आर्य महिलायें जिस प्रकार आन्तरिक यत्न के साथ रसोई बनाया करती हैं, तथा स्त्री, कन्या, बहिन आदि निजी स्त्रियाँ जिस श्रद्धा और पवित्रता से रसोई तैयार कर अपने घर वालों को खिलाती हैं, वेतन पाने वाली रसोईदारिन द्वारा कभी भी उस प्रकार की आशा नहीं की जा सकती। हमारे पुरुष मात्र का जीवन और स्वास्थ्य जिन लोगों की

ममता एवं प्रेम रूपी प्रहरी के द्वारा अहर्निश सुरक्षित रहा करता है, हम लोगों को सुखी रखने के लिये जो लोग अपने जीवन को अति तुच्छ समझा करती हैं, हम लोगों की तृप्ति से ही जिन लोगों को एक मात्र सुख होता है, उन्हीं कुल-लक्ष्मी गणों के हाथ में रन्धन कार्य अर्पित रहने से वह जिस सुचारु रूप से परिचालित होता है; अन्य किसी उपाय से कभी भी उस प्रकार परिचालित होने की आशा नहीं की जा सकती, इसलिये पाक-विद्या के प्रति स्त्री जाति का सम्पूर्ण रूप से अनुराग रहना परम आवश्यक है।

हमारे देश में अवरोध-प्रथा प्रचलित है इसलिये शरीर परिचालनार्थ गृहस्थी के कार्य आदि में लिप्त रहना स्त्री जाति के स्वास्थ्य रक्षा के लिए एक बड़ी ही उत्तम व्यवस्था है। हमारे आर्य्य-महर्षियों ने अनेक प्रकार से सोच समझ कर ही रमणी मात्र के स्वास्थ्य एवं शक्ति स्थिर रखने के लिये ही गृहस्थी सम्बन्धी अनेक कार्यों के करने का भार सम्पूर्ण रूप से उन्हीं पर रखा है। इस सुन्दर व्यवस्था पर चलने वाली महिलाएँ हृष्ट पुष्ट तथा सर्वदा आरोग्य रह कर प्रसन्न-मुख दिखाई पड़ा करती थीं। किन्तु आज दिन उस व्यवस्था के प्रति घृणा करने से वर्तमान समय की कुल-महिलायें रुग्ण और अकर्मण्य हो गयी हैं। वे इतनी आलसी हो गयी हैं कि रसोई करके खिलाना तो दूर रहा, दूसरे की बनाई रसोई को परोस कर खिलाना भी उनके लिए दुःसाध्य हो गया है। पाठिकाओ! अब आप ही विचार करिये कि शरीर का आरोग्य रहना और हर कार्य के करने में स्फूर्त तथा उत्साह रहना उत्तम है या सर्वदा

रोगी बनकर जीवन बिताना ? मेरी समझ में तो सर्वदा कार्य में लिप्त रहना, जीवन का एक महान उद्देश्य है, कार्य-हीन जीवन, जीवन ही नहीं है।

पाक-विद्या के साथ गृहस्थी के अन्यान्य कार्यों का अति घनिष्ठ सम्बन्ध है, इसलिये सुपाचिका बनने के लिये, और और द्विषयों का भी ज्ञान होना आवश्यक है। यह ज्ञान अधिक उपाज्जन कर लेने से स्त्रियाँ आदर्श गृहिणी बन सकती हैं। आदर्श गृहिणी ही गृहस्थी की अधिष्ठात्री देवी है। प्यारी भगिनियों यदि तुम आदर्श गृहिणी बनना चाहती हो तो, पाक-विद्या की उपेक्षा अब न करो। श्रीअन्नपूर्णा देवी के क्षेत्र-भारतीय-क्षेत्र में पाक-विद्या को पुनर्जीवित करने की तन मन से चेष्टा करो।

पाक करने में उत्साह एवं आदर, भारतवर्ष के नवीन परिचय का विषय नहीं है। पूर्व काल में महाराजा नल तथा पाण्डु-नन्दन भीम प्रभृति महात्मा गण, जिस देश में पाक सम्बन्ध में अक्षय कीर्ति स्थापित कर गये हैं, उस देश में, पाक विद्या का आदर होगा, यह एक प्रकार से स्वतः सिद्ध है। अपने हाथ से पाक करना एवं परोस कर दूसरे को भोजन कराना हिन्दू जाति के धर्म में गिना जाता है। आज भी देखने में आता है कि, कितनी ही प्रौढ़ा आर्य महिलाएँ अपने हाथ से रसोई करने में बड़ा ही आनन्द प्रकाश करती हैं। वे लोग निराहार रह कर बड़ी शक्ति और पवित्रता के साथ रन्धन करती हैं। जब तक घर के सब लोग भोजन नहीं कर लेते तब तक मुँह में एक दाना नहीं डालती; जब सब भोक्ता गण खा चुकते

हैं तब पीछे से वे जल ग्रहण करती हैं। किसी धर्म्मनुष्ठान करने के समय जिस प्रकार भक्ति और श्रद्धा एवं पवित्रता के साथ उस कार्य में प्रवृत्त होते हैं; उसी प्रकार रन्धन कार्य में भी भक्ति और श्रद्धा एवं पवित्रता होनी आवश्यक है।

यहाँ अतिथि का बड़ा सत्कार किया जाता था। यदि भारत-वर्ष को अतिथि शाला भी कहें तो अत्युक्ति न होगी। हमारे प्रदेश में पूर्वकाल में गृहस्थों के घर से यदि कोई अतिथि बिना भोजन किये विमुख लौट जाता था तो, गृहस्थ मन में बड़ा ही दुःखित होता था और मन में यह समझता था कि आज अतिथि विमुख होकर अपना समस्त पाप मुझे दे गया अर्थात् हमारा सब पुण्य ले गया। पाठकगण ! जिस जाति के धर्म्म-शेखों का इस प्रकार शासन है, और जिस देश के लोगों के हृदय में ऐसा दृढ़ विश्वास है, उस जाति में अन्न-दान की प्रथा कितनी अधिक परिमाण में प्रचलित थी उस बात को आप लोग स्वयं ही अनुभव कर सकते हैं। हमारे हिन्दू जाति का कोई भी ऐसा धर्म्मनुष्ठान नहीं है जिसमें अन्न-दान करने की आज्ञा न हो। आर्ष-ग्रन्थों को देखने से ज्ञात होता है कि साधारण व्यक्ति को भी आहार कराना यहाँ की चिर-प्रथा थी और पाक विद्या की भी बहुत कुछ वृद्धि हुई थी, साथ ही नाना प्रकार के खाद्य द्रव्यों के संग्रह करने में भी श्री-वृद्धि की गयी थी। अर्थात् नाना प्रकार के खाद्य-द्रव्यों (फल फूल मूल) को संग्रह करके नाना प्रकार से उन्हें पवित्र कर उनको सुखचक्र बनाने में यह देश सब प्रदेशों से अधिक ज्ञाता माना जाता था। किन्तु दुःख का विषय यह है कि, वही देश आज विजातियों के आचार व्यवहार को

छाप पड़ जाने के कारण इस पवित्र हिन्दू जाति के उस गौरव को नष्ट किये डालती है !

हमारे आर्य गणों में जिस प्रकार से चव्य, चूप्य, लेहा, पेय प्रभृति नाना भाँति के उपादेय खाद्य व्यवहार करने की प्रथा देखने में आती है, पृथिवी पर अन्य किसी जाति में इस प्रकार की पाक-प्रणाली देखने में नहीं आती। अपने स्वास्थ्य के अनुसार खाद्य द्रव्यों की व्यवस्था कर पाक बनाने में इस देश ने उन्नति की थी। भारत में अन्य प्रदेशों का अग्रेषा प्रकृति में विशेष भिन्नता है। इसी कारण पाक-विद्या के आचार्यों ने बड़ी सावधानी से पाक प्रणाली के सम्वन्ध में उल्लेख किया है। अर्थात् हमारे देश में मध्याह्न में पित्त का प्रकोप अधिक हो जाता है। पित्त की वृद्धि होने पर नाना प्रकार के रोगों की सम्भावना होती है। इसीलिये इस देश में सब से पहिले ही पित्त नाशक तिक्त रस, विशिष्ट पदार्थों की व्यवस्था का इतना आदर देखने में आता है। तिथि विशेष में चन्द्र-सूर्य के आकर्षण से पृथिवी के यावतीय पदार्थ के जलीय अंश की वृद्धि होती है, इस कारण जिन जिन पदार्थों के भोजन करने से शरीर में इसका आधिक्य सम्भव है, तिथि विशेष में उन उन द्रव्यों का भोजन करना निषेध करके आर्य ऋषि गणों ने खाद्यादि-सम्वन्ध के ज्ञान की चरम सीमा पर्यन्त उल्लेख कर दिया है।

समाज कभी भी चिर काल तक एक रूप से गठित नहीं रहता। उसमें कुछ हेर फेर होना अनिवार्य है। इसी कारण समय समय पर लोगों के आचार-व्यवहार एवं रुचि में भी परिवर्तन हुआ करता है। लोगों की रुचि के ऊपर ही खाद्य द्रव्य सम्पूर्ण रूप

से निर्भर है, इस बात को शायद सभी मुक्त कण्ठ से स्वीकार करेंगे । इसके अतिरिक्त आज दिन मनुष्यों की अहार के प्रति भिन्न भिन्न प्रकार की रुचि उत्पन्न हो गयी है । जब तक मनुष्य की रुचि के अनुसार पाक नहीं किया जायगा तब तक उनकी तृप्ति नहीं होगी । रन्धन-कार्य बहुत ही कठिन कार्य है । वैसे तो सभी स्त्रियाँ अपने अपने गृह में पाक बनाया करती हैं । किन्तु पाक कैसा होना चाहिये, तथा किस अन्न में कैसा गुण है, कौन मसाला किस में डालना चाहिये, एवं किस मनुष्य के लिये कैसे पाक की ज़रूरत है इत्यादि पाक सम्बन्धी बातों को कदाचित्त सौ स्त्रियों में दस पाँच ही जानती हों । इन बातों को बिना जाने पाक रुचिकर नहीं होगा, इन्हीं सब पाक-विद्या सम्बन्धी ज्ञान उपार्जन करने लिये हो इस पाक शास्त्र की सृष्टि हुई है ।

इस ग्रन्थ के आद्योपान्त पढ़ने तथा सुनने से पाक सम्बन्धी ज्ञान यथोचित रूप से रन्धन-प्रिय महिलायें प्राप्त कर सकेंगी । इस पाक शिक्षा में यथोचित रूप से सब बातों को समझाया गया है । भोजन की आवश्यकता, जलवायु का परिज्ञान, समयानुकूल मनुष्यों की प्रकृति का ज्ञान प्रभृति बातें यथोचित रूप से लिखी गयी हैं । जब तक इन सब बातों का ज्ञान न होगा तब तक रन्धन कार्य करना निन्दा का कारण होगा । अपनी प्रिय माताओं भगिनियों, पुत्रियों तथा भ्राताओं के हितार्थ ही इस ग्रन्थ की मैंने रचना की है ।



प्रथम अध्याय



पाक-विद्या की आवश्यकता



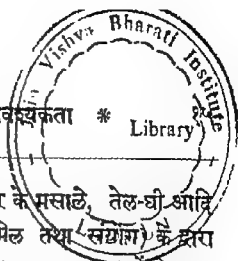
रन्धन कार्य भी बहुत कठिन है; इसमें जब तक विशेष निपुणता न होगी तब तक इस कार्य में सफल होना महा कठिन है। मानव समाज जैसे जैसे सभ्यता के सोपान पर चढ़ता जाता है तथा जिस परिमाण में अपनी पार्थिव उन्नति-साधना करता है, एव आज कल जैसे विद्या-बुद्धि का विस्तार होता जाता है, वैसे ही वैसे खाद्य-द्रव्यों की भी परिवृद्धि होती जाती है। यह पृथिवी जिस समय असभ्यता के अन्धकार में ढकी थी—विद्या-बुद्धि ज्ञान प्रभृति जिस समय मुकुलित थे—मानव समाज जिस समय पशु-समाज की भाँति एक रूप आकार में गठित था, उस समय रन्धनादि क्रिया किसी प्रकार प्रचलित नहीं थी, उस समय मनुष्य घने वनों, पहाड़ की कन्दराओं तथा पुराने वृक्षों की काटरों में रहा करते थे। भूख प्यास लगने पर प्राप्त होने योग्य फल-मूल एवं पशु-पक्षियों के माँस-भक्षण कर निश्चिन्त रहते थे। पकाये हुये भोजन के स्वाद से वे बिलकुल अपरिचित थे। काल क्रम से मानव समाज की उन्नति के साथ ही साथ खाद्य आदि का विचार एव रन्धन क्रिया का आविर्भाव हुआ है।

पृथिवी के बाल्य इतिहास का अवलोकन करने पर देखने में आता है कि, जो देश प्रथम सभ्यता के प्रकाश से आलोकित हुआ था उसी देश में खाद्य और पाक-सम्बन्ध में रुचि उत्पन्न हुई थी। समस्त पृथिवी में भारतवर्ष ही अति प्राचीन सभ्य देश है। भारतवर्ष में अति प्राचीन काल से ही नाना प्रकार के खाद्य-द्रव्यों की प्रथा प्रचलित है। वेद, रामायण एवं महाभारत प्रभृति पौराणों में तथा अन्यान्य धर्म-ग्रन्थों में पायसादि अति उपादेय खाद्य का नाम उल्लिखित है। चर्व्य-चूण्यादि भाजनों का परिचय अति प्राचीन पुस्तकों में मिलता है। पूर्व में जिस प्रकार से अन्यान्य विषयों की उन्नति हुई थी; उसी के साथ साथ खाद्य-द्रव्यों को भी अतुल उन्नति हुई थी, इसमें कोई सन्देह नहीं है।

पृथिवी पर सब स्थानों की जल-वायु, गर्मी-सर्दी इत्यादि एक प्रकार की नहीं है। इसलिये प्रकृति-भेद से मनुष्यों की प्रकृति में विषमता देखने में आती है। इसी कारण खाद्य और रन्धन प्रभृति में भी वैलक्षण्य-भाव परिलक्षित होते हैं। हमारे देश की प्रकृति के अनुसार ही लोगों का शारीरिक गठन, बल-वीर्य, आचार-व्यवहार और खाद्य एवं रन्धनादि का नियम एक प्रकार से नियम बद्ध होता चला आया है। शीत प्रधान प्रदेशों की प्रकृति भिन्न है, उष्ण-प्रधान प्रदेशों की प्रकृति भिन्न है। अर्थात् जिस प्रदेश की जैसी आव-हवा है वहाँ उसी देश की आव-हवा के अनुकूल खाद्य द्रव्यों का व्यवहार उपयोगी है। हमारा यह भारतवर्ष उष्ण देश है, इसलिये उष्ण प्रकृति वाले मद्य मौस एवं अधिक गर्म-मसाला आदि का अधिक व्यवहार करने से शारीरिक

अस्वस्थता उपस्थित हो सकती है। इसी प्रकार यूरोप अर्थात् इङ्ग्लैण्ड, फ्रांस आदि शीत-प्रधान प्रदेशों में मद्य-मांस आदि अधिक परिमाण में व्यवहृत होते हैं।

यह पहिले ही लिखा गया है कि प्रकृति भेद से खाद्य और खाद्य द्रव्यों को पाक-प्रणाली प्रचलित हुई है और प्रत्येक देश-वालों की प्रकृति एक दूसरे से भिन्न होती है, इस लिये भिन्न भिन्न देश-वासियों की, प्रकृति के अनुसार ही खाद्य-पाक का व्यवस्था करना उचित है। इसी बात की पुष्टि पर एक मसल भी लोगों में प्रचलित है कि—“अपस्वि भोजन, पर रुचि वस्तर”—अतएव जब तक अपने रुचि के अनुसार पाक नहीं किया जायगा तब तक वह तृप्तिकर न होगा। एक बात यहाँ पर और भी समझ लेना चाहिये कि खाद्य-द्रव्यों का पाक करने से वह द्रव्य सुस्वाद होता है, किन्तु यह बात नहीं है कि भोजन को सुस्वादु बनाने के लिये ही पकाते हैं, बल्कि उससे और भी जो लाभ होता है वह यह कि यह परिपाक-कार्य की सहायता करता है, जिस से हमारे स्वास्थ्य में किसी प्रकार का विघ्न नहीं उपस्थित होता। जिस वस्तु को हम लोग कच्चा मुँह में नहीं डाल सकते उसी वस्तु को पका कर बड़े प्रेम के साथ भोजन करते हैं। खाद्य-द्रव्यों को परिपाक के उपयोगी बनाना ही पाक विद्या का मुख्य उद्देश्य है। जब तक उत्तम प्रकार से पाक नहीं किया जायगा तब तक वह सुपाच्य नहीं होगा। इसके अतिरिक्त पाक करने से एक और लाभ यह होता है कि यदि खाद्य-द्रव्यों में किसी प्रकार का विपाक पदार्थ मिला हो तो वह अग्नि के संयोग से दूर हो जाता है। इसीलिये पाक करने की आवश्यकता है।



जल, निमक, हल्दी, नाना प्रकार के मसाले, तेल-घी आदि और अग्नि के संसर्ग, (इन सब के मेल तथा संयोग) के द्वारा खाद्य द्रव्य सुस्वाद बनाया जाता है। जिन सब द्रव्यों के द्वारा खाद्य-द्रव्य सुस्वाद होता है, उन्हीं के अधिक या न्यून सम्मिश्रण से वह अति जघन्य हो उठता है। इस लिये सब द्रव्यों का परिमाण होना आवश्यक है। खाद्य द्रव्यों के परस्पर मिश्रण करने का परिज्ञान ही पाक-शिक्षा है।

ईश्वर ने नाना प्रकार के जीवों को उत्पन्न किया है। वे जीव चार प्रकार के हैं; उन सबों में मनुष्य योनि ही सब से श्रेष्ठ मानी गयी है। क्योंकि अन्य समस्त प्राणियों में, केवल मनुष्य ही ऐसा है जिसमें, हानि, लाभ, भला-बुरा का यथोचित ज्ञान है। इसी से यह मनुष्य अपनी मान-मर्यादा, इज्जत-प्रतिष्ठा, बुद्धि, बल प्रभृति की उन्नति के लिये, लोक-परलोक में तथा जन-समाज में यश-कीर्ति बढ़ाने के लिये, एवं अपनी शारीरिक उन्नति-साधना के लिये तथा अपने शरीर को आरोग्य रखने के लिये, अनेक प्रकार के कष्टों को उठ कर, सर्वदा यत्न और परिश्रम किया करता है। अपनी मानसिक उन्नति-साधना के अर्थ कोई विद्या, कोई शिल्प कला, कोई व्यवसाय तथा कोई तपस्या आदि करना सीखते हैं। किन्तु उपर्युक्त बातों की उन्नति तथा स्वदेश-समाज एवं स्त्री पुत्र, इष्ट-मित्र प्रभृति का उत्कर्ष तथा उनका पालन-पोषण और उपकार केवल-वही मनुष्य कर सकता है जिसका शरीर आरोग्य एवं दृष्ट-पुष्ट है। जिसका शरीर आरोग्य नहीं है, उसके लिये संसार के यावत् पदार्थ तुच्छ हैं। स्वर्ग का सुख भी उसे नरक के समान

दुखदायी जान पड़ता है। इसी से धर्मशास्त्रों में भी कहा है कि—

“शरीरमाद्यं खलु धर्मसाधनम् ।”

अतः अपने शरीर को आरोग्य रखना मनुष्य का प्रधान धर्म है। जब तक अपने शरीर को आरोग्य नहीं कर सकता तब तक वह किसी प्रकार की उन्नति तथा देश और समाज का हित साधन नहीं कर सकता। अतएव सब से पहिले शरीर को आरोग्य रखने का ही प्रयत्न मनुष्य किया करता है।

धर्म, अर्थ, काम एवं मोक्ष इन चारों प्रकार के साधनों का उपादान स्वास्थ्य है और स्वास्थ्य एक मात्र आहार पर निर्भर रहता है। दिन भर कार्य क्षेत्र में लगे रह कर मनुष्य परिश्रम से क्लान्त हो जाता है, और उसकी शक्ति का हास हो जाता है। उस शक्ति को पुनः संचित करने के लिये ही आहार की आवश्यकता है। आहार के द्वारा ही मनुष्य अपनी शारीरिक उन्नति करके देश, समाज, आदि का हित साधन कर सकता है। आहार ही स्वास्थ्य के लिये एक मात्र साधन है। आहार से ही हमारे शरीर में रक्त, अस्थि आदि बनती हैं। जैसा आहार हम लोगों को मिलता है, उसी के अनुसार हमें बल, बुद्धि आदि मिलते हैं।

यहाँ पर इस बात को समझना भी बहुत ही आवश्यक है कि जैसे भिन्न भिन्न प्रदेशों की जल वायु में विभिन्नता होती है, उसी प्रकार प्रत्येक प्राणी की प्रकृति में भी विभिन्नता होती है, इसके अतिरिक्त प्रत्येक मनुष्य की रुचि भी भिन्न होती है। इसीलिये भोक्ता (खाने वाले) की रुचि के अनुसार ही रन्धन की व्यवस्था होनी आवश्यक है। क्योंकि सभी एक प्रकार के

आहार से तृप्त नहीं होते हैं। तथा सभी एक ही प्रकार के नियम से घी, मसाला आदि का व्यवहार नहीं करते, कोई अधिक घी में पका पदार्थ खा कर तृप्त होते हैं और कोई साधारण लघु पाक-आहार से सन्तुष्ट होते हैं। कोई मिर्चा आदि थोड़ा खाता है और कोई अधिक, और कोई विलकुल ही नहीं खाता; इसलिये एक नियम द्वारा पाक कार्य नहीं चल सकता। जो पाचक भोक्ता-गण की रुचि तथा प्रकृति को लक्ष्य करके रन्धन कार्य करने में प्रवीणता दर्शाते हैं, वे ही चतुर पाचक हैं। इसी कारण अनेक स्थानों में देखा गया है कि कोई कोई पाचक तथा पाचिका अधिक परिमाण में घी-मसाला खर्च करके भी सुख्याति लाभ नहीं कर पाते; और कोई कोई थोड़ी तादाद में घी मसाला लगा कर ही यश-लाभ करते हैं, भोक्ता गण भोजन करते करते उनकी कीर्ति गाते हैं।

पुनः पृथिवी के भिन्न भिन्न प्रदेशों में भिन्न भिन्न पाक की व्यवस्था देखने में आती है। इसलिये विशेष रूप से यत्न पूर्वक पाक शिक्षा न की जायगी तो सब स्थानों में सफलता लाभ करना दुष्कर हो उठेगा। अन्यान्य विद्याओं की तरह पाक-विद्या की शिक्षा की भी आवश्यकता है। आहार कर्त्ता गणों की रुचि, पाक द्रव्यों का परिमाण, रन्धनोपयोगी द्रव्यों का एकत्र समावेश, जल, अग्नि देने का अन्दाज़ तथा परिपक्व वस्तुओं के आस्वादन की उत्कर्षता का साधन इत्यादि विषयों में विशेष रूप से ज्ञान न होने से पाचक की पारदर्शिता प्रकाशित नहीं होती। केवल नोन, तेल, जल, डाल कर पका लेने से ही पाचक का कार्य शेष हो गया, ऐसा मन में न समझाना चाहिये। पाचक

के हाथ में अमूल्य जीवन का भार अर्पित है, इस बात को समझना ही सुसंगत है। इसीलिये हमारे प्राचीन आर्य ऋषिगण स्वयं माता, स्त्री, वहिन, पुत्री, पुत्र-वधू आदि आत्मीय जनों के द्वारा ही पाक बनाने की व्यवस्था कर गये हैं। भोक्ता-गणों के प्रति वास्तविक ममता जिसके हृदय में है उसी पाचक के हाथ में ही आहार का कार्य समर्पण करना श्रेष्ठ है, इस बात को सदैव स्मरण रखना चाहिए।

वर्तमान काल में जिस प्रकार अन्यान्य विषयों का नाना प्रकार से परिवर्तन हुआ है, उसी प्रकार खाद्य पदार्थों का भी परिवर्तन हुआ है। इस लिये पाक-विद्या की उन्नति करने के लिये भी प्रयत्न करना परमावश्यक है।

यहाँ पर यह भी समझ लेना बहुत ही जरूरी है कि केवल पाक-सम्बन्धी पुस्तकों को पढ़ लेने से ही पाक-विद्या में सम्पूर्ण ज्ञान प्राप्त नहीं किया जा सकता। सम्पूर्ण ज्ञान प्राप्त करने के लिये अपने हाथ से भोजन बनाना अति आवश्यक है। अतः पाक सम्बन्धी पुस्तकों को अध्ययन करके अपने हाथ से रन्धन करने से इसमें पूर्ण ज्ञान होता है। हमारे देश में पाक-सम्बन्धी कोई पुस्तक पढ़ाई नहीं जाती, पारिवारिक नित्य रन्धन देख कर ही स्त्रियाँ रसोई बनाया करती हैं, इस लिये उन लोगों का रन्धन कार्य में विशेष रूप से शौक पैदा नहीं होता। जो कुछ अपने बड़े लोगों को करते देखती हैं उसी को सीखती हैं। खाद्य द्रव्यादि का अनुमानिक व्यवस्था कर लिया करती हैं; इसीलिये प्रायः देखने में आता है कि यदि वे एक ही भोजन को दो बार बनाती हैं तो उन दोनों के स्वाद में अन्तर आ

जाता है, दोनों एक स्वाद के नहीं बनते हैं। यदि वही परिमाणदि अनुमानिक न होकर, एक निर्दिष्ट रहें, तो कभी भी स्वाद में अन्तर न आवेगा। पाचक वर्ग को यह समझना चाहिये कि आहार ही प्राणा मात्र के जीवन का आधार है। इसी की श्रेष्ठता पर हमारा स्वास्थ्य निर्भर करता है। देखो हमारे पूर्वज आर्य-चिकित्सा-शास्त्र विशारद महर्षि सुश्रुत ने निर्देश किया है कि—

“प्राणीनां पुनर्मूलमाहारोवलवर्णोजसाश्च”

अर्थात् आहार ही प्राणी-मात्र के जीवन रक्षा का, एवं शारीरिक बल, वर्ण और तेज (वीर्य) का एक मात्र कारण है। अतएव शरीर की रक्षा करने के लिये सब से प्रथम आहार की व्यवस्था करना परमावश्यक है। आहार उत्तम मिले, हमारे स्वास्थ्योपयोगी बने, इत्यादि बातों की सुव्यवस्था करने के लिये यत्न-पूर्वक पाक-शिक्षा लाभ करना चाहिये।

पाक-शिक्षा लाभ करने वालों को किन किन बातों पर विशेष ध्यान देना चाहिये, तथा पाक शिक्षा कैसी और कहाँ होनी चाहिये, रन्धन करने के योग्य पात्रादि कैसे होने चाहियें, किस द्रव्य को किस द्रव्य में कितने परिमाण में मिलाना चाहिये, प्रभृति विषयों का ज्ञान होना ही पाक शिक्षा का महान् उद्देश्य है। अतएव इन्हीं सब विषयों को इस ग्रन्थ में पूर्ण रूप से समझाने की चेष्टा की गयी है।



आहार का प्रयोजन



त्यलोक में उत्पन्न होकर प्राणी-मात्र को ही आहार की आवश्यकता पड़ती है। जीव-मात्र ही आहार के ऊपर अवलम्बित है। इसलिये मनुष्यों को समझना चाहिये कि आहार ही जीवमात्र के स्वच्छन्द सुख का मूल है। अतएव इसी आहार से वर्ण,

वर्ण, तेज और सब प्रकार के मानसिक व्यापार आदि को सहायता मिलती है। यहाँ तक कि इसी के ऊपर जीवन भी निर्भर है। इसलिये इस आहार को सुन्दर, स्वच्छ, सुस्वादु और पौष्टिक बनाकर भाजन करना चाहिये।

हमारे पूर्व आचार्यों ने इस आहार के गुस्तर भार को गृह की स्त्रियों के हाथ में रखना निश्चित किया है। तभी पूर्व काल से गृहस्थों के गृह में स्त्रियों के ऊपर ही भोजन बनाने का भार निर्भर है। परन्तु दुःख का विषय है कि आजकल की गृहस्थ-स्त्रियों में सौ में दस पाँच स्त्रियाँ मुश्किल से इस प्रधान पाक विद्या का पूर्ण रूप से ज्ञान रखती होंगी। वैसे तो रसोई बनाना सभी जानती हैं और नित्य-प्रति करती भी हैं, किन्तु पाक कैसा होना चाहिये, किस क्रम में कैसे पाक की आवश्यकता है यह सब ज्ञान उनमें नहीं है, इसका कारण क्या है? अविद्या।

इसके अतिरिक्त आजकल की स्त्रियों में आलस्य की मात्रा अधिक उत्पन्न हो गयी है। आलस्यवश स्वयं पाक न कर किसी

ब्राह्मणी तथा ब्राह्मण अथवा अपर आदमी को रसोई बनाने के लिये वे नौकर रख लेती हैं। यह बड़ी ही हानिकारी बात है। यह कितने भारी दुःख की बात है कि जिस आहार पर हमारा जीवन निर्भर है, उसी आहार के प्रस्तुत करने के कार्य को हम दूसरे के हाथ में सौंप रखें ! किसी किसी समय इन रसोईदारों के द्वारा जीवन से हाथ धोना पड़ता है। इसलिये प्रिय माताओं, भगनियों तथा पुत्रियों ! अब भी आप लोग सावधान हो जाँय। आप यह न सोचें कि हम धनवान हैं, हमारे रसोई बनाने से लोक-निन्दा होगी। भला ज़रा विचार कर तो आप देखें कि आगे कि स्त्रियाँ क्या हम लोगों से कम धनी थीं ? क्या हम से उनका गौरव कम था ? नहीं, पूर्व काल को स्त्रियाँ हर बात में हम से अधिक गौरवान्वित थीं। देखो, सावित्री, सीता, दमयन्ती, शैव्या, द्रौपदी, सत्यभामा आदि पूजनीय नारीकुल-शिरोमणि राज-राजेश्वरी होकर भी स्वयं अपने हाथ से पाक करके अपने कुटुम्बीय जनों को भोजन कराती थीं। यह उन लोगों के पक्ष में सामान्य गौरव की बात नहीं थी।

पाठक गण ! ज़रा आप विचार की दृष्टि से देखिये कि हम लोगों का जीवन आहार पर ही निर्भर है। और सच पूछिये तो आहार ही हमारे जीवन का आधा सुख है। उस आहार का भार आचार्यों ने स्त्रियों के ऊपर छोड़ा है। अतएव पुरुषों का जीवन स्त्रियों के हाथ में है, किन्तु दुःख का विषय है कि फिर भी स्त्रियों के नेत्र नहीं खुलते। आजकल के पुरुष जो सौ में नब्बे हीन, क्षीणकाय, दिखाई दे रहे हैं इसका कारण क्या है ? केवल उपयोगी आहार के न मिलने ही के कारण आज पुरुष निर्बल

निस्तेज एवं आलसी दिखाई दे रहे हैं, ऐसा क्यों होता है ? इस पर हम यह कहेंगे कि यह स्त्रियों को मूर्खता और आलस्य का फल है। यहाँ पर यह प्रश्न हो सकता है कि क्या प्रत्येक गृहस्थ की स्त्रियाँ आलस्य में समय व्यतीत करती हैं ? नहीं यह बात नहीं, वैसे तो सभी स्त्रियाँ रसोई बनाया करती हैं, किन्तु रसोई का बनाना सामान्य बात नहीं है। रसोई बनाने में बड़ी बुद्धिमानी की आवश्यकता है। प्रत्येक मनुष्य की प्रकृति, समय का ज्ञान द्रव्यों के गुण प्रभृति बातों का यथोचित ज्ञान, पाक करने वाले को होना चाहिये। इन बातों के बिना जाने जो स्त्री रसोई बनाती है, उसके हाथ की रसोई से पेट तो भर जाता है किन्तु वह भोजन रुचिकर तथा बल-कारक नहीं होता। कितनी ही स्त्रियाँ तो यह भी नहीं जानती कि पाक-विद्या किस चिड़िया का नाम है और जो जानती भी हैं वे पाक करने के कार्य को अति सामान्य कर्म समझ कर घृणा करती हैं। तथा अपने हाथ से न बनाकर ब्राह्मण आदि रसोइयों के हाथ में छोड़ देती हैं, जो स्त्रियाँ पाक कर्म को भली प्रकार जानती हैं और उसे सामान्य कर्म समझ पास नहीं जातीं तथा अपने हाथ से रन्धन कर अपने प्रिय-जनों को नहीं खिलाती, उन्हीं स्त्रियों की गिनती मूर्खा तथा आलसी में होती है।

माताओं, भगिनियों तथा पुत्रियों ज़रा ग़ौर की दृष्टि से विचार करके आप लोग देखें कि आहार ऐसे कर्म को दूसरे के हाथ में सौंप रखना उत्तम है अथवा बुरा ? देखो अधिकतर यह भार माता के ऊपर है, उसके बाद स्त्री के ऊपर निर्भर होता है। कदाचित् स्त्री न हो तो बहिन, पुत्री तथा निजी कुटु-

स्वीय स्त्रियों के ऊपर रहता है। निजी व्यक्ति के अतिरिक्त यह गुरुतर भार दूसरे के हाथ में सौंपना सर्वथा अनुचित है। क्योंकि दूसरे के हाथ में रसोई रहने से उसमें रसोई की वे उत्तमतायें तथा विशेषतायें, जो बतायी गयी हैं, नहीं होतीं। इसी से वह रसोई हमारे लिये हितकर नहीं होती। इसके अतिरिक्त दूसरे के हाथ में रसोई बनाने का भार रहने से कभी कभी बड़ी भारी हानि उठानी पड़ती है, नित्य प्रति हमारे शरीर की हानि के अतिरिक्त उससे एक और हानि यह होती है कि तुम्हें जो कुछ बनाना आता वह भी भूल जावेगा। और कदाचित किसी समय किसी नातेदार के यहाँ अथवा अपने ही घर में तुम्हें रसोई बनाना पड़ जावे तो तुम अभ्यास न रहने के कारण अच्छी रसोई न बना सकोगी, इस समय तुम सोचो तुम्हें कितना नीचा देखना पड़ेगा ?

इसलिये बहिनो तथा पुत्रियो, तुम अपने हाथ से ही रन्धन का कार्य किया करो। इससे तुम्हारे प्रिय-जनों का स्वास्थ्य ठीक रहेगा, दूसरे तुम्हारी प्रशंसा भी खाने वाले करेंगे, कदाचित्त तुम यह कहो कि यह पाककार्य महान् कठिन है, इसे हम पूर्ण रूप से कैसे जान सकती हैं ! उसके लिये तुम्हें उचित है कि अपने गृह की बड़ी बूढ़ी लोगों से सीखो, कोई भी कार्य क्यों न हो करते करते ही उसमें ज्ञान की परिवृद्धि होती है। इसके अतिरिक्त पाक-शिक्षा सम्बन्धी पुस्तकों को पढ़ो और उस ग्रन्थ की शिक्षा के अनुसार दो चार बार रन्धन करो। तुम्हें रन्धन करने का ज्ञान यथोचित रूप से हो जावेगा। यह प्रस्तुत ग्रन्थ इसी पाक-विद्या से सम्बन्ध रखता है। इस ग्रन्थ की शिक्षा पर यदि

तुम यथोचित रूप से ध्यान दोगी तो तुम्हें पाक-कृत्य का पूर्ण रूप से ज्ञान हो जायगा। पाक करने वालों को किन किन बातों पर विशेष ध्यान रखना उचित है उन्हीं सब बातों को यथा क्रम नीचे लिख कर तब हम पाक करने की शिक्षा तथा पाक शैली का उल्लेख करेंगे। देखो—

सब से पहिले, पाक-करने वाले को अपने चित्त को शान्त-रखना चाहिये। जिस व्यक्ति से पाक-शिक्षा लाभ कर उससे पूछने में किसी प्रकार का संकोच, अभिमान तथा लज्जा न करे। कदाचित् पूछने पर तुम्हें कोई ताना भी मारे तो तुम उस ताने पर ध्यान न दो, अपने हित के लिये यदि अपमान सहन कर लोगी तो तुम शिक्षा भी लाभ कर सकोगी। यदि तुमने अपने चित्त को शान्त निराभिमान बना लिया तो तुम गुणवती बन जावोगी। नहीं तो वही कहावत हो जावेगी कि—“जो राँध न जाने जी तो क्या करे विचारा वी।” इसलिये वहिनों! सब से पहिले अपने मन को स्थिर कर शिक्षा प्राप्त करो।

दूसरे सब बातों को मली प्रकार जान लेवे तब रन्धन कार्य में हाथ देवे। कितनी ही वस्तु तो पेसी हैं जो जितनी हा अधिक पकाई जाती हैं, उतनी ही स्वादिष्ट बनती हैं और कोई कोई वस्तु पेसी भी है, जो ज़रा भी कम ज़्यादे पकाई जावे तो उसका स्वाद जाता रहता है। इसलिये दूसरे से पाक शिक्षा का उपदेश लेकर जब तक अपने हाथ से दो चार बार न बना लो तब तक यह न समझो कि हमें यह चीज़ बनानी आगयी। जब कई बार तुम उस पदार्थ को बना लो और वह ठीक से किया पूर्वक बन जावे तब समझो कि अमुक वस्तु बनाना आ गया।

पाक-शिक्षा सम्बन्धी मुख्य ज्ञान

१—रसोई बनाने वाले को सब से पहिले यह जानना चाहिये कि भोजन का प्रधान उद्देश्य क्या है ? भोजन का प्रधान उद्देश्य यह है कि—शुधा की निवृत्ति जावे और हमारे दिन भर के परिश्रम करने से जो शक्ति का ह्रास हो जाता है, वह पुनः प्राप्त हो जावे। जो वस्तु हमारे स्वास्थ्य के लिए उपयोगी तथा सुस्वादु हो, उन्हीं द्रव्यों को संग्रह कर रन्धन करके आहार प्रस्तुत करना उचित है। अतएव कौन कौन से द्रव्य बल-कारक, शीघ्र पाचक तथा स्वास्थ्य-कर हैं, यह पाक करने वाले को सब से पहिले जानना उचित है। उपरोक्त बातों पर ध्यान देकर जो रन्धन किया जायगा वह अवश्य ही प्रशंसनीय होगा।

२—रसोई बनाने वाले को इस बात का भी ज्ञान होना परमावश्यक है कि—हमारे परिवार वालों के शारीरिक बल-अवस्था और प्रकृति कैसी है। जब तक यह बात रन्धन करने वाली न जान लेगी तब तक उपयोगी रसोई न बना सकेगी। क्योंकि शारीरिक बल-अवस्था, प्रकृति की विभिन्नता के अनुसार, एक मनुष्य को जो वस्तु स्वास्थ्य-कर है, वही वस्तु दूसरे के पक्ष में अत्यन्त हानिप्रद तथा कष्टदायक हो सकती है। जो वस्तु एक युवक के लिये पथ्य है, वही वस्तु बालक और रोगी के पक्ष में कुपथ्य हो सकती है। जो वस्तु तरुण पुरुष के लिये बल-कारक है, वही वस्तु वृद्ध पुरुष के लिये हानिकारक हो सकती है।

३—रसना की तृप्ति के लिये ही भोजन बनाया जाता है। इस लिये भोजन सर्वदा स्वादिष्ट होना चाहिये। स्वास्थ्य के उपयोगी

और बलकारक पदार्थ किस प्रकार से बनेगा यह जानना ज़रूरी है। जो वस्तु शीघ्र पचने वाली है, स्वास्थ्यकारी है और शरीर में बल संचार करने वाली है, वही वस्तु खाद्य-द्रव्यों में सर्वोत्तम तथा श्रेष्ठ मानी जाती है। और जो वस्तु केवल जीभ के स्वाद के लिये ही उपयोग में लाई जाती है तथा जिनके आहार से स्वाद के अतिरिक्त कोई हानि-लाभ नहीं होता वह वस्तु खाद्य-द्रव्यों में मध्यम श्रेणी की मानी जाती है; और जिस वस्तु के खाने से स्वास्थ्य में किसी प्रकार की हानि हो वह वस्तु खाद्य-द्रव्यों में निरुष्ट मानी जाती है। इस प्रकार का ज्ञान प्राप्त कर रन्धन कार्य करने से जितने पदार्थ बनाये जावेंगे वे सब हितकर बनेंगे तथा रसना को तृप्ति-दायक होंगे। खाद्य-द्रव्यों को नाना प्रकार की पाक-प्रणाली के द्वारा पाक करने से नाना प्रकार का स्वादयुक्त भोजन तैयार होता है। एक ही वस्तु भिन्न भिन्न क्रियाओं द्वारा रींधने से उसमें भिन्न भिन्न स्वाद की उत्पत्ति होती है। इसी लिये पाक-विद्या की उत्पत्ति हुई है। उस पाक विद्या में पूर्ण ज्ञान लाभ कर तथा रन्धन करने में कोई पदार्थ बिगड़ न जावे, इत्यादि बातों पर विशेष ध्यान रखकर ही रन्धन कार्य में हाथ डालना उचित है। यत्न पूर्वक बनाने से शाक-पात भी अत्यन्त स्वादिष्ट बन जाते हैं।

४—जिस द्रव्य को बनाना है उसे चीन-फटक कर तथा अच्छी तरह से कूड़ा-कर्कट साफ़ कर पानी से धाकर स्वच्छ कर लेना अति आवश्यक है इसके उपरान्त यत्न पूर्वक उन द्रव्यों को अपने पास यथोचित स्थान पर रखले। क्योंकि जिस आहार की स्वच्छता से हमारे प्राण बचते हैं, उसी आहार की अस्वच्छता के

कारण कितने ही अभागों को अपने जीवन से हाथ धोना पड़ता है। जैसे धन आदि के संचित करने से समय पर बड़ा उपकार होता है, उसी प्रकार अन्नादि का संग्रह रखने से समय पर अत्यन्त लाभ होता है। इसलिये प्रत्येक खाद्य-द्रव्यों का क्रतु के अनुसार संग्रह करना चाहिये। इससे यही लाभ होता है कि एक तो नया अन्न मिलता है, दूसरे अन्य समय की अपेक्षा मौसम पर खरीदने से कम दाम देना पड़ता है। गेहूँ, अरहर, चना, मटर आदि चैत वैशाख में संग्रह करना चाहिये और ज्वार, बाजरा, मूँग, उर्द आदि अगहन पूष में और चावल माघ-पूष में खरीदने से बहुत कुछ लाभ हो जाने की सम्भावना रहती है। कहने का तात्पर्य यह है कि प्रत्येक वस्तु अपने फल पर सस्ती रहती है, उसी समय गृहस्थों को उचित है कि उन द्रव्यों का संग्रह कर लें। इकट्ठी वस्तु खरीदने से बहुत कुछ लाभ होता है। यह अपनी सामर्थ्य पर है कि एक वर्ष का अन्न खरीदो या मास-भर के लिये खरीदो। यदि इतना भी न हो सके तो आठ दिन के खर्च के योग्य ही सामान खरीद लिया करें, किन्तु रोज़ रोज़ न खरीदे। रोज़ रोज़ सिवाय शाक-भाजी के दूसरी वस्तु न खरीदी जाय। रोज़ीना खरीदने से सिवाय हानि के कोई लाभ नहीं है।

५—भोजन और वस्त्र के प्रति मनुष्यों की भिन्नभिन्न रुचि होती है। एक मनुष्य जिस वस्तु को बड़े प्रेम से खाता है, उसी वस्तु को दूसरा मनुष्य खाना तो दूर रहा, उसे देखना भी पसन्द नहीं करता। जैसे लहसुन किसी को तो परम प्रिय है और कोई उसे छूने में भी घृणा प्रकट करते हैं। इसी पर यह कहावत चली आती है कि—“अपरुचि भोजन-पररुचि वस्त्र।” अर्थात् अपनी

अपनी रुचि के अनुसार भोजन करना ही सब को प्रिय है। यहाँ पर बड़ी बुद्धिमानी की आवश्यकता है। अपने घर वालों की रुचि को समझ कर बुद्धिमानी से ऐसी रसोई बनावे कि घर के सभी प्राणी तृप्ति के साथ भोजन करें। निमक-मिर्च मसाला आदि ऐसी युक्ति से डाले जावे जो सब की रुचि के माफ़िक हों।

६—रसोइये को पाक-शाला सर्वदा साफ़ सुथरा बनाये रखना चाहिये। क्योंकि अपरिष्कृत गृह में रसोई बनाने से विविध कारणों से खाद्य-द्रव्यों में दोष उत्पन्न हो जाने का भय रहता है। उन दूषित द्रव्यों को भोजन करने से नाना प्रकार के रोग होने की संभावना होती है। इसलिये पाक-शाला की सफ़ाई के प्रति सर्वदा विशेष रूप से ध्यान रखना चाहिये। प्रायः देखा गया है कि जिस गृह में रसोई बनाई जाती है, वहाँ बड़ी गन्दगी रहती है। जहाँ देखो वहाँ मक्खियाँ भिनभिनाया करती हैं; दीवालोंने इतनी कालिख जमी रहती है कि, ज़रा सा छू जाने से या ज़ोर की हवा के लगने से भुरभुरा कर ज़मीन पर गिर पड़ती है। छप्पर में धुएँ की राख इतनी जमा हो जाती है कि वह हवा के झपेट से थालियों में आ आ कर गिरा करती है। यह सब बातें रसोई घर में रहना सर्वदा हानिकारक होती हैं। अतएव रसोइये को उचित है कि दूसरे तीसरे पाक-शाला की खूब अच्छी तरह सफ़ाई कर दिया करे। जाला, धूल, कालिख दीवालोंने पर या छप्पर पर कहीं न रहने पावे। इसके अतिरिक्त जितनी वस्तु पाक-शाला में व्यवहार होती हैं उन सबों को ढाँक-मूँद कर यथास्थान सजा कर रखना चाहिये। क्योंकि खुले

रहने से उनपर उड़ कर गर्द-गुब्बार पड़ जाने का भय है, और वह गर्द खाद्य-द्रव्यों में पड़ कर उसे दूषित कर देगी। जहाँ तक बने रसोई घर की खूब अच्छी तरह साफ़ रखे और वासन-भाँड़े ऐसे ढंग से सजा कर रखे कि देखने में उनको सजावट मन को मुग्ध करे। इसके अतिरिक्त ज़रूरत पड़ने पर तुरन्त वह चीज़ तुम्हें मिल जाय, उसके लिये इधर उधर फटफटाना न पड़े।

७—पाक-शाला के साथ भाण्डार-गृह का बहुत ही निकट-सम्बन्ध है। इसलिये भाण्डार गृह के प्रति दृष्टि रखना प्रधान कार्य है। जिस प्रकार बिना खज़ाना के राजकीय कार्य समूह नहीं चलते, उसी प्रकार बिना भाण्डार-गृह के पाक-शाला का कार्य नहीं चलता। भाण्डार-गृह में द्रव्यादि उपस्थित रहने से पाक-कार्य में विशेष सुविधा होती है। चावल, दाल, आटा, घी, तेल, निमक, मसाला इत्यादि पहिले ही से बाज़ार से लाकर-बीन फटक कर तथा मसाला आदि को साफ़ करके उन्हें पीस कर यथोचित स्थान में रख देने से पाक करने के समय किसी वस्तु के लिये छटपटाना नहीं पड़ता, बल्कि शीघ्र ही रसोई बनकर तैयार हो जाती है। परन्तु भाण्डार में जितनी वस्तु रखी जावें वे सब स्वच्छ एवं शुद्ध तथा ढँक कर रखी जावें। साथ ही उन्हें ऐसे सजाकर रखा जावे जो देखने में सुन्दर मालूम हों और ज़रूरत पड़ने पर शीघ्र ही मिल जायें। भाण्डार-गृह के लिये नीचे लिखी कतिपय बातों पर विशेष ध्यान रखना चाहिये।

(क) पाक सम्बन्धी द्रव्य-विशेष को रखने के लिये कितने ही प्रकार के पात्र-विशेष की आवश्यकता पड़ती है।

मिट्टी के छोटे-बड़े पात्र, पत्थर के पात्र, चीनी के पात्र, बाँस की बनी छोटी बड़ी दौरी-दौरा, इत्यादि कई प्रकार के पात्रों को द्रव्यों के रखने के लिये ज़रूरत पड़ती है। उन सब को भाण्डार-गृह में संग्रह करके रखना चाहिये।

(ख) भाण्डार-गृह के चूहे, चींटी और घुन आदि प्रधान शत्रु होते हैं। इसलिये इनसे हर समय होशियार रहना चाहिये। इसके अतिरिक्त वर्षा काल में दीमक और सीढ़ लगाने का बहुत ही भय रहता है। अतएव भाण्डार-गृह वही बनाया जाय जहाँ प्रकाश और हवा का आवागमन हो क्योंकि अन्धकार और वायु के आवागमन न हाने से ही अधिक चूहे, तथा कीट-पतंगों का उत्पात होता है। प्रायः हमने देखा है कि भाण्डार-गृह में लोग सफ़ाई नहीं रखते, जिधर देखो उधर अन्न पड़ा है, कहीं तेल-घी गिरा है,—कहीं मीठा कहीं कुछ और कहीं कुछ, चारों तरफ़ पड़ा है, पैर रखो तो चिपचिप करता है। इसका फल यह होता है कि सर्दी पाकर वहाँ बदबू उत्पन्न हो जाती है और वहाँ नाना प्रकार के जीव हो जाते हैं। जिन से और हानियाँ तो होती ही हैं, किन्तु खाद्य-द्रव्य विशेष रूप से दूषित हो जाते हैं। इसलिये भाण्डार-गृह को दूसरे तीसरे झाड़ कर साफ़ कर देना चाहिये। और द्रव्यों के रखने-निकालने के समय जो ज़मीन पर गिर जाय उसे उसी समय उठा कर ज़मीन साफ़ कर दी जानी चाहिये। ऐसा करने से कभी खराबी होने की सम्भावना न होगी।

(ग) जिन पात्र-विशेष में द्रव्य-विशेष रखे जावें उन्हें पहिले अच्छी तरह साफ़ कर लेना चाहिये, जब उस पात्र

की वस्तु खर्च हो जाय, तब उसे फिर कपड़े से पोंछ कर रख देवे और जब जरूरत पड़े तो फिर एक बार पोंछ कर उसमें द्रव्यादि रखे। तैल-घृत आदि के खतम हो जाने पर उन पात्रों को खूब अच्छी तरह पोंछ लेना चाहिये क्योंकि उनके पेंदी में तलछट बैठ जाती है।

(घ) आम की सूखी खटाई, हमली, वैरचून आदि अम्ल-द्रव्यों का साल भर के व्यवहार करने योग्य संग्रह किया जाता है, उनके प्रति विशेष सावधानी रखनी चाहिये, क्योंकि इनमें कोड़े आदि बहुत ही जल्द पड़ जाते हैं। इन द्रव्यों को विशेष क्रिया के द्वारा बना कर रखते हैं जिससे काड़े आदि नहीं हड़ते। वर्षा ऋतु में जब-तब इन द्रव्यों को धूप में सुखा देना चाहिये।

(ङ) खाद्य द्रव्य-मात्र ही स्वास्थ्य से सम्बन्ध रखते हैं, अतएव इस बात को सर्वदा मन में रखना चाहिये कि किसी द्रव्य में किसी प्रकार के जाव न पड़ें, और उन्हें सीढ़ न खा जाय, जितने खाद्य-द्रव्य भाण्डार-गृह में संचित करके रखे जायें उन सब द्रव्यों को बीच बीच में देखते रहना चाहिये। विशेष कर चौमासे में तो जरूर ही। क्योंकि अन्य ऋतु की अपेक्षा चौमासे में द्रव्यों के अधिक खराब होने की सम्भावना होती है। आलस्य वश जो मनुष्य चौमासे में देख भाल नहीं रखते, वे अन्त में धोखा खा जाते हैं। भाण्डार-गृह की सुव्यवस्था और रन्धन कार्य में पटुता, यही तो गृहस्थी के प्रधान कार्य हैं। जिन गृहस्थों के गृह में इन सब बातों पर सदा ध्यान दिया जाता है वही गृह-लक्ष्मी का लीला-निकेतन होता है।

८—ईंधन का भी पाक से घनिष्ट सम्बन्ध है। कितने ही समय देखने में आया है कि ईंधन के दोष से रन्धन-कार्य में व्याघात पहुँचता है। केवल यही नहीं, बल्कि इसके दोष से परिपक्व-आहार के स्वाद में भी व्यतिक्रम होता है। यथोचित रूप से अग्नि के न पाने से खाद्य-द्रव्य अच्छी तरह नहीं पकता और जब तक खाद्य-द्रव्य अच्छी तरह से नहीं पकता तब तक वह द्रव्य सुस्वादु और स्वास्थ्य-कर नहीं होता। इसीलिये ईंधन के प्रति विशेष ध्यान रखना चाहिये। जहाँ तक हो सके ईंधन सुखा लेना चाहिये। चौमासे में ईंधन बड़ा कष्ट देता है, इसलिये चौमासे के पहिले ही लकड़ी-उपरी आदि संग्रह करके गृहस्थ लोग रखते हैं, ऐसा करने से उन्हें बरसात में कष्ट नहीं उठाना पड़ता।

९—रन्धन-कार्य में सब से पहिले चूल्हे की आवश्यकता पड़ती है। जब तक चूल्हा ठीक न होगा तब तक पाक-कृत्य सुचारु रूप से नहीं हो सकेगा। चूल्हे के दोष से भी पाक-कार्य में व्याघात पहुँचता है। इसलिये चूल्हा बनाने के समय कतिपय बातों पर ध्यान रखना चाहिये। हवा की रुख बचा कर चूल्हा बनाना चाहिये। क्योंकि हवा की रुख पर चूल्हे का मुँह रहने से वह अच्छी तरह नहीं जलता। गड़े हुए चूल्हे की अपेक्षा उठुवा चूल्हा उत्तम होता है, उसे जहाँ चाहे वहाँ हवा के रुख से बचा कर रख ले और रन्धन कर ले। किन्तु ज़मीन-दोज़ में यह बात नहीं हो सकती। चूल्हा ऐसा बनना चाहिये कि पाक-पात्र के चारों तरफ़ आँच सम भाव से लगे। क्योंकि सम भाव से आँच न लगने से आँच की तरफ़ तो पक

जाता है पर दूसरी तरफ़ कच्चा रह जाता है। चूल्हा हमेशा साफ़ रखना चाहिये, अग्नि के जलने से जो राख हो जाती है उसे रोज़ फेंक देना चाहिये, क्योंकि राख रहने से आँच अच्छी तरह नहीं लगती। इसके सिवाय आग सुलगाने के समय पंखा आदि से हवा करने पर वह राख चारों तरफ़ उड़ उड़ कर खाद्य-द्रव्यों पर तथा वस्तुओं पर गिरती है। चूल्हे को रसोई कर चुकने के बाद रोज़ मिट्टी से पोत डालना चाहिये। नहीं तो वह फट कर टूट जावेगा। पोतने के समय एक भाग मिट्टी और दो भाग गोबर मिला कर यदि चूल्हा पोता जावे तो वह जल्दी नहीं टूटता और देखने में भी स्वच्छ मालूम होता है।

आजकल लकड़ी के बदले कोयले पर भी रन्धन किया जाता है। यह कोयला दो प्रकार का होता है—एक लकड़ी का पक्का कोयला दूसरा पथर का कोयला। कोयले के चूल्हे को दम-चूल्हा कहते हैं और उसका रूप लकड़ी के चूल्हे से भिन्न होता है। मिट्टी के चूल्हे को छोड़ कर, आजकल नाना प्रकार के आकार के लोहे के चूल्हे व्यवहृत होते हैं। इसके अतिरिक्त और भी नवीन प्रकार के अंग्रेज़ी चूल्हे चले हैं जो “स्पिरिट स्टोव”, “केरोसिन स्टोव” प्रभृति नाम से सम्बोधित होते हैं। परन्तु इन चूल्हों पर दो एक आदमी की रसोई बनाई जा सकती है, दूसरे रसोई तो बिलकुल नहीं बनाई जा सकती। हाँ दूध गरम करने के लिये, चाय बनाने के लिये, जल गरम करने के लिये, ये चूल्हे बहुत ही सुविधा-जनक होते हैं।

लकड़ी की अपेक्षा कोयले पर जल्दी रसोई बन जाती है; क्योंकि कोयले की आँच तेज़ होती है, परन्तु जो स्वाद लकड़ी

अथवा उपरी की आँच को पकाई रसोई में होता है वह स्वाद कोयले पर पकी-रसोई में नहीं होता ।

रसोई करने वाले को यह बात स्मरण रखनी चाहिये कि सब प्रकार के रन्धन में एक समान ही आँच नहीं दी जाती है । किसी किसी वस्तु के पाक करने में पहिले तो खूब कड़ी आँच की ज़रूरत पड़ती है, पीछे क्रमशः कम करते हुए पाक-पात्र उतार कर जलते हुए अंगारों पर रख दिया जाता है । निर्धूम अंगारों पर पाक-पात्र स्थापन कर पकाने को “दम में पकाना” कहते हैं । किसी किसी पदार्थ के पाक करने में अत्यन्त मधुरी आँच की ज़रूरत पड़ती है । अतएव आँच लगाने के समय विशेष सावधानी रखनी चाहिये ताकि, न तो पदार्थ जल ही जावे और न कच्चा ही रह जावे । आँच के सम्वन्ध में पाक-प्रणाली में प्रत्येक द्रव्यों के पाक में बताया गया है ।

१०—पाक करने के लिये पात्र की आवश्यकता पड़ती है । और ये पात्र मिट्टी के अथवा धातु के बने होते हैं । मिट्टी के पात्र में रसोई बनाने से किसी प्रकार की बीमारी होने की आशङ्का नहीं होती । धातु निर्मित पात्रों में पाक करने से किसी किसी समय खाद्य-द्रव्य के विपाक होने की सम्भावना होती है, पीतल और ताँबे के पात्रों में यदि कलई करा ली जाय तो वह आशङ्का जाती रहती है । चाहे किसी प्रकार के पात्र हों, किन्तु वे सर्वदा खूब अच्छी तरह से मँजे धुले और साफ़ होने चाहियें । मिट्टी के पात्र में हमारे देश में रसोई बनाकर उसे दुबारा व्यवहार में नहीं लाते, किन्तु बङ्गाल में एक ही पात्र को कई मास तक व्यवहार में लाते हैं । हमारे देश में गरीब लोग भी ऐसा ही

करते हैं। यदि संयोगवश मिट्टी के पात्र को कई बार व्यवहार में लाना पड़े तो उस पात्र को इस प्रकार व्यवहार में लाना चाहिये:—एक बार पात्र में रन्धन करके उसे एक कपड़े से खूब रगड़ कर भीतर से खूब धो डालना चाहिये; इसके उपरान्त ऊपर से मिट्टी की पोती चढ़ा कर आँच में सेंक कर सुखा डाले; फिर उसे दूसरे दिन व्यवहार के लिये खूँटी पर टाँग देवे। यदि ऐसा न किया जावेगा तो उस पात्र में दुर्गन्ध आने लगेगी।

धातु के पात्र को प्रति दिन पाक करने के उपरान्त खूब माँज-धोकर और कपड़े से पोंछ कर रख देना चाहिये। पीतल का पात्र यदि अच्छी तरह से माँजा नहीं जायेगा तो उसमें एक प्रकार की गन्ध उत्पन्न हो जावेगी। यह दुर्गन्ध यदि खाद्य-द्रव्य के साथ मिल जावे तो वह बहुत ही अपकार करती है। लोहे के पात्र यदि अच्छी तरह माँजे जावगे तो वे अधिक दिन चलेंगे। लोहे के पात्रों को अच्छी प्रकार माँज-धोकर कपड़े से पोंछ डालना चाहिये नहीं तो उसमें मोरचा लग जावेगा। कहने का तात्पर्य यह है कि पाक-पात्र जितने ही स्वच्छ व्यवहार में लाये जावेंगे, रन्धन किये द्रव्य, उतने ही तृप्तिदायक और स्वास्थ्यकर होंगे। इसलिये पाक करने के पात्र सर्वदा साफ़ मँजे-धुले होने चाहियें। इसके अतिरिक्त भिन्न भिन्न खाद्य-द्रव्यों के बनाने के लिये भिन्न भिन्न पात्र होने चाहियें। अन्यथा पदार्थ तृप्तिदायक न बनेंगे। इसी तरह उनके रखने के लिये भी अलग अलग पात्र होने चाहियें। खट्टे पदार्थ रखने के लिये राँगा, पत्थर, काष्ठ, आलमीनियम और फूल के पात्र

व्यवहार में लाने चाहियें। पीतल, ताँवा के पात्रों में राँगे की कलई करा कर तब उनमें खाद्य-द्रव्य रखना उचित है, अन्यथा खाद्य-द्रव्यों में पितलाइन आ जावेगी। कभी कभी यह पितलाइन विष का काम दे जाती है, इसलिये पीतल के पात्र में कभी कोई पदार्थ बिना कलई कराये न रखा जावे।

११—पानी—जिस प्रकार आहार पर हम लोगों का जीवन निर्भर है उसी प्रकार जल भी जीवन के लिए एक आवश्यक पदार्थ है। एक बार आहार के न मिलने से उतनी व्याकुलता नहीं होती जितनी जल के न मिलने से होती है। जैसे स्वास्थ्य के लिये स्वच्छ पुष्टिकर और तृप्तिकर आहार की जरूरत है, उसी प्रकार स्वच्छ-शीतल जल की भी आवश्यकता है। इसलिये जो खाद्य-द्रव्य परिपक्व किये जावें अथवा जिसमें जल का संसर्ग किया जावे उसमें स्वच्छ तथा पवित्र जल व्यवहार में लाया जावे। अर्थात् खाद्य-द्रव्य मात्र को ही परिष्कृत जल में पाक करना उचित है। क्योंकि दूषित जल में पाक करने से, खाद्य-द्रव्य दूषित हो जाते हैं, इसमें कोई सन्देह नहीं। पाक करने वाले को यह समझना चाहिये कि जीवन-रक्षा करने के लिये जल एक प्रधान प्रयोजनीय पदार्थ है; वह जल यदि दूषित हो जावे तो जीवन-रक्षा तो दूर रही, बल्कि जीवन-नाश करने का आयोजन हो जाता है। जल के द्वारा जावन की रक्षा होती है इसी से हमारे पूर्व आर्य्य ऋषि-गणों ने इस जल को “जीवन” नाम से अभिहित किया है। इसलिये सर्वदा स्वच्छ, निर्दोष जल का व्यवहार करना ही हम लोगों के लिये हितकर है।

१२—पाक करने के समय चित्त को शान्त रखना उचित है, जल्दी करने तथा चित्त को चंचल रखने से न तो पाक उत्तम रीति ही से बनता है और न कुछ स्वादिष्ट ही, बल्कि कच्चा रह जाता है, निमक मसाले कम-ज्यादा पड़ जाते हैं, जिससे आहार करने वालों की तृप्ति नहीं होती।

१३—पाक करने वाले को अपने शरीर-वस्त्र आदि की सफाई के प्रति विशेष ध्यान रखना चाहिये। कितने ही घरों में देखा गया है कि लुआलूत का तो बड़ा भारी विचार रखती हैं; परन्तु रसोई करने के समय जो कपड़ा पहिनती हैं वह इतना मैला और दुर्गन्धमय होता है कि पास वाले की नाक फटने लगती है। इसका कारण यह है कि ये लोग रसोई बनाने के लिये एक स्वतन्त्र धोती ही रखती हैं। किन्तु महीने में वे उसे एक बार भी नहीं धोतीं। नित्य प्रति के पसीने से और घी तेल आदि के हाथ लगने से उसमें दुर्गन्ध आने लगती है। रसोई बनाने वाले को ऐसा वस्त्र न पहिनना चाहिये। जिस वस्त्र को पहिन कर रसोई बनाई जाय उसे नित्य पानी में खूब पछार कर धूप में सुखा डालना चाहिये। कहने का तात्पर्य यह है कि स्वच्छ धुला हुआ कपड़ा पहिन कर रसोई बनाना चाहिये।

१४—भोजन समय से बना कर तैयार करना चाहिये, क्योंकि देर-सवेर होने से भोजन करने वालों की भूख मर जाती है, साथ ही समय कुसमय आहार करने से स्वास्थ्य भी खराब हो जाता है। इसलिये भोजन करने वालों के समय से ही रसोई बनाना चाहिये।

१५—देश, स्थान, जल-वायु और ऋतु के भेद से तथा द्रव्यों की प्रकृति विचार कर, सर्वदा अदल-बदल कर रसोई बनाना चाहिये। एक ही प्रकार की रसोई नित्य खाने से चित्त ऊब जाता है। इसलिये मौसम के अनुसार सदा हेर-फेर कर रसोई बनाना ही श्रेयस्कर है।

१६—पाक-विद्या का एक अंग परोस कर खिलाना भी है। हर एक आदमी परोसना नहीं जानता। परोसने का कार्य सामान्य नहीं है, बड़ी बुद्धिमानी का है। आहार करने वालों की प्रकृति, रुचि तथा परिमाण समझ कर परोसना चाहिये। अर्थात् यह समझना चाहिये कि किस मनुष्य को किस वस्तु पर विशेष रुचि है और इसे कितना परोसा जावे जिससे इसकी तृप्ति हो जाय। जब तक यह ज्ञान परोसने वाले को न होगा तब तक उसके परोसने से भोजन करने वाले की तृप्ति न होगी। बे-समझ मनुष्य के परोसने पर या तो कोई भूखा रह जावेगा या किसी का इतना ज्यादा हो जावेगा कि वो खा न सकेगा। यहाँ पर हमारी पाठिकायें यह कह सकती हैं कि भला दूसरे के आहार का अन्दाज़ कैसे जाना जा सकता है? पंखो कम-समझ पाठिकाओं के लिये नीचे हम एक नियम लिखते हैं जिसे स्मरण रखने से वे दूसरे के आहार का परिमाण समझ सकेंगी।

देखो, जिन्हें तुम नित्य-प्रति भोजन कराती हो तथा जो तुम्हारे घर के लोग हैं उनके आहार का परिमाण तो तुम जानती ही हो, अब रहा बाहरी लोगों के भोजन का परिमाण; उसका निर्णय तुम ऋषियों के आदेशानुसार करो। ऋषियों ने लिखा

है कि १० सेर वजन वाले स्वस्थ मनुष्य के लिये आध सेर, २० सेर वजन वाले के लिए एक सेर, ३० सेर वजन वाले के लिए डेढ़ सेर और जिनका वजन एक मन है उनके लिये दो सेर भोजन दोनों समय में मिल कर पर्याप्त है। (इस भोजन में सब चीज़ें शामिल हैं) ।

इस प्रकार शरीर की आकृति समझ कर और कुछ अपनी बुद्धि को भी खर्च कर आहार का अन्दाज़ कर लेना चाहिये। इससे कम ज़्यादा भी खुराक होती है, इसका कारण यह है कि अधिक घी, एवं गरीष्ठ पदार्थ के खाने वालों की खुराक रुखे-सूखे खाने वाले से बहुत कम होगी।

परोसने के समय निम्न बातों पर भी विशेष ध्यान रखना उचित है—

(क) परोसने के समय वस्त्र साफ़ पहिनना चाहिये। मैले कुचैले दुर्गन्धिमय वस्त्र से भोजन करने वालों का चित्त खराब हो जाता है।

(ख) परोसने के पहिले अपने कपड़े सावधानी से पहर लेना चाहिये। जिसमें परोसते समय कपड़ा उड़ उड़ कर खाने के पदार्थों में न पड़े।

(ग) परोसने के समय धैर्य के साथ काम किया जाय। प्रत्येक वस्तु बुद्धिमानी के साथ सजा कर रखी जावे। और दो वस्तु एक में मिलाकर कभी न परोसी जाय।

(घ) जितनी वस्तु भोजन के लिये रसोई में बनाई गयी हैं वे सब उचित रीति से परोसना चाहिये, कोई चीज़ जल्दी में भूल न जाना चाहिये। हाथ से कोई वस्तु न परोसना चाहिये

इसके लिए चम्मच या करछुल का प्रयोग किया जाय तो अति उत्तम है। प्रत्येक वस्तु के लिए अलग अलग चम्मच होना चाहिये यदि इतने चम्मच मिल सकना सम्भव न हो तो एक चम्मच से एक वस्तु परोस कर फिर उसे धोकर दूसरी वस्तु परोसी जावे। जो पदार्थ थाली में परोसने योग्य हो उसे थाली में सजाकर परोसना चाहिये और रसेदार पदार्थों को कटोरियों में परोस कर थाली के बाहर रखना चाहिये। खीर, मलाई, बसौंदा आदि को खाने के लिये चम्मच भी रखना चाहिये। चटनी, अचार और मुरब्बा आदि छोटी छोटी पत्थर की कटोरियों में अथवा पत्तों पर परोसना चाहिये जब सब चीजें परोस जाँय तो एक बार पुनः सब की थाली में दृष्टि दौड़ाकर देख लेना चाहिये कि कहीं कोई वस्तु किसी को परोसना भूल तो नहीं गये ?

(ड) परोसने के समय एक साथ ही न तो ढेर सा अन्न परोसना चाहिये और न बहुत कम, बल्कि मध्यम परिमाण का परोसे। उपरान्त जब सब लोग भोजन करने लगें तो आप ऐसी जगह खड़ी हो जावे जहाँ से सब परपूर्ण दृष्टि पड़ सके। बराबर सब के प्रति देखते रहना चाहिये कि किसे कौन वस्तु चाहिये।

(च) परोसने में यही विशेषता रखो कि न तो कोई भूखा रह जावे और न कोई अधिक अन्न ही खराब कर सके। सब से अधिक सावधानी वालकों के परोसने के समय रखना चाहिये। क्योंकि ज़रा सी असावधानी करने से लड़के या तो भूखे रह जाते हैं या अधिक अन्न खराब कर देते हैं।

षट्-रस-भोजन

प्रायः संसार की सभी खाद्य वस्तुएँ रस के जिहाज़ से छः भागों में विभक्त हैं । १—अम्ल, अर्थात् खट्टा, २—मधुर, अर्थात् मीठा, ३—क्षार अर्थात् निमक, ४—तिक, अर्थात् मिरचा एवं चरपरा, ५—कटु, अर्थात् कटुवा, और ६—कषाय अर्थात् कषैला । यही मुख्य छः रस हैं इन्हीं छः रसों के मिश्रण से नाना प्रकार के खाद्य-द्रव्य प्रस्तुत किये जाते हैं । एक या दो तथा तीन रसों को परस्पर न्यूनाधिक मिला कर बुद्धिमान लोग नाना तरह के स्वाद की उत्पत्ति करते हैं । इन्हीं प्रधान रसों के मिश्रण से “छप्पन भोग” के बनाने की क्रियाएँ पाक-शास्त्र में आचार्यों ने वर्णन की हैं । इन्हीं छः रसों के परस्पर मिलाने की क्रिया तथा उनका परिमाण जानना ही पाक-विद्या की प्रधान शिक्षा है । जब तक इनके मिलाने की क्रिया न मालूम होगी तब तक रसोई बनाना महा कठिन है ।

जिस प्रकार छः रस हैं, उसी प्रकार पाक प्रणाली की क्रिया की विभिन्नता से छः प्रकार के भोजन भी हैं । उनके नाम पाक-शास्त्र में ये हैं—जैसे—१—‘पेय’ अर्थात् जो पीकर भोजन किया जाता है, जैसे दूध आदि, २—‘लेह्य’ अर्थात् जो पदार्थ चाट कर भोजन किया जाता है, जैसे चटनी आदि । ३—‘चोष्य’ अर्थात् जो पदार्थ चूस कर आहार किया जाता है, जैसे—सहिजन के डाँठों की तरकारों या आम आदि । ४—‘चर्व्य’ अर्थात् जो पदार्थ चबा कर खाया जावे, जैसे रोटी या चबैना आदि । ५—‘भक्ष्य’ जो पदार्थ निगल कर खाये जाते हैं, जैसे हलुवा

आदि । ६—‘भोज्य’ अर्थात् जो पदार्थ आधा कुचल कर और आधा बिना कुचला हुआ खाया जाता है, जैसे चावल या खीर आदि ।

इन्हीं छः रूप के भोजनों में नाना प्रकार के भोजन प्रस्तुत किये जाते हैं अर्थात् एक एक प्रकार के भोजन में कितने ही प्रकार के भोजन, पाक-प्रणाली के द्वारा बनाये जाते हैं ।



द्वितीय अध्याय

गुणावगुण प्रकरण

आहार-द्रव्यों के गुणावगुण के जानने की आवश्यकता



हम पहिले लिख आये हैं कि पाक करने वालों को आहार-द्रव्यों का परिज्ञान होना परमावश्यक है । जब तक द्रव्यों के गुण-अवगुण का समुचित रूप से ज्ञान न होगा तब तक वह पूरा रसोइया न बन सकेगा क्योंकि जब रसोई बनाने वाले को द्रव्यों के गुण मालूम रहेंगे तभी वह दूसरे की प्रकृति के अनुसार पाक कर सकेगा और वह रसोई दूसरे के लिये स्वास्थ्यकर होगी । अतएव उन खाद्य-वस्तुओं के गुण-अवगुण, जिनका हमें हर रोज़ व्यवहार करना पड़ता है, नीचे वर्णन करते हैं ।

हम लोग बीज, मूल, पत्र पर्व शाक और अन्यान्य नाना प्रकार के उद्भिद पदार्थ आहार करते हैं । जिन सब शस्यों में मयदा अथवा उसके अनुरूप पदार्थ पाये जाते हैं उसी का अधिक परिमाण में सर्व साधारण व्यवहार में लाते हैं । हमारे देश के जितने उद्भिद पदार्थ हैं प्रायः वे समस्त ही पुष्टिकर और शीघ्र पचने वाले हैं इसी से भारतवर्ष में सर्वत्र ही वे उत्पन्न होते हैं । इन शस्यों के साथ कुछ मसाला आदि भी

व्यवहार में लाये जाते हैं। मसाला प्रायः हमारे सब प्रकार के खाद्यों में व्यवहृत होता है। इसलिये हम भी सब से पहिले मसाले ही का वर्णन करते हैं।

मसाला द्वारा व्यञ्जन-पदार्थ सुस्वाद और सुन्दर वर्ण-विशिष्ट होता है। मसाले के हेर फेर से ही खाद्य-द्रव्य सुखाद्य और अखाद्य बन जाते हैं। मसाले के बिना अथवा थोड़े मसाले से जैसे कोई व्यञ्जन सुस्वाद नहीं बनता—उसी प्रकार मसाला के अति व्यवहार करने पर भी खाद्य-द्रव्य विस्वाद हो जाता है। अतएव किस वस्तु में कौन मसाला कितने परिमाण में डालना चाहिये, किस मसाले में क्या गुण है, इसका जानना बहुत ही जरूरी है। क्योंकि सब से पहिले हमें इसी का काम पड़ता है।

हरिद्रा, अदरक, पियाज, लहसुन, मिर्चा, सौंफ, सफ़ेद जीरा, स्याह जीरा, काली-मिरिच, धनिया, राई, सरसों, तिल, तेजपात, मँगरौला, मेथी, लवङ्ग, दालचीनी, जाफ़रान, (केसर) छोटी इलायची, बड़ी इलायची, अजवाइन, सोंठ, हींग प्रभृति मसाले प्रायः हमारे व्यञ्जन के व्यवहार में लाये जाते हैं।

मसालों के गुण

अदरक

यह व्यञ्जन के स्वाद की वृद्धि करता है। यह भेदी, गुरु तोक्ष्ण और उष्ण है। दीपन, रुक्ष, वताघ्न और कफ-नाशक है। भोजन के पूर्व निमक के साथ अदरक खाने से विशेष उप-

कार होता है। पेसा करने से अग्नि सन्दीपन होता है, आहार में रुचि उत्पन्न होती है, जीभ और कण्ठ विशोधित होता है। कुष्ठ, पाण्डु, कृच्छ्र, रक्त, पित्त, ज्वर और दाह प्रभृति रोगों में और ग्रीष्म तथा शरत् ऋतु में अद्रक खाने से विशेष लाभ होता है।

अजवाइन-

गर्म है, चरपरी है तोक्ष्ण है, पाचक है, पित्त की वृद्धि करने वाली, हल्की, कफ, बात, शूल, गुल्म, कृमि और पिल्ली आदि रोगों को नाश करने वाली है।

इलायची बड़ी

यह रस में कटु है, अग्नि-दीपक है, लघु है, रुक्ष है, गर्म है, कफ का नाश करने वाली, पित्त-नाशक और दूषित रक्त, कण्ठ, स्वाँस, तृष्णा, हुलास, विष, घमि, कास, शिरदर्द, वस्ति-रोग और मुख रोग का दमन करने वाली है।

इलायची छोटी

रस में कटु है, शीतल लघु है, बात-नाशक, एवं कफ, स्वाँस, काँस, अर्श रोग (बवासीर) मूत्र, कृच्छ्र, आदि अनेकानेक रोगों में हितकर है—अग्नि को उद्दीपन करने वाली है।

काली मिर्च

तीक्ष्ण, चरपरी एवं कटु है, दीपन, कफ को नाश करने वाली, बातघ्न और पित्त को बढ़ाने वाली है, रुक्ष है, क्षुधा बढ़ाने वाली है और स्वाँस, शूल एवं कृमि-नाशक है। खड़ी मिर्च खाने में चरपरी होने पर भी पाक में मधुर है, गुरु है, कुछ गर्म है और कण्ठ को शुद्ध करने वाली है।

ज़ीरा

यह तीन प्रकार का होता है, सफ़ेद-ज़ीरा, कृष्ण ज़ीरा और स्याह ज़ीरा। इन तीनों जाति के ज़ीरों का गुण एक ही प्रकार का है। ज़ीरा, रुक्ष, चरपरा, गर्म और क्षुधा को बढ़ाने वाला है। तथा दीपन है, लघु है, संग्राही और पित्त बढ़ाने वाला है। मेधा और दृष्टि को तीक्ष्ण करने वाला है, यह गर्भाशय को शुद्ध करने वाला, पाचक है। तथा वृष्य (बलकारी) है और हृत्तिकर है, कफ़ को नाश करने वाला तथा ज्वर विनाशक है, वायुजनित विकारों को शान्त करने वाला, गुल्म, सर्दी तथा अतिसार को शान्त करने वाला है।

तेजपत्र

यह किञ्चित् ऊष्ण, तीक्ष्ण और रस में मीठा और हलका है। कफ़, वात, बवासीर को दूर करने वाला है। हृद्रोग को शमन करने वाला तथा मुख की लार को दूर करता है, अरुचि और पीनस रोग को भी नष्ट करने वाला है।

दालचीनी

स्वाद्विष्ट, चरपरी और गर्म है। वायु को दमन करने वाली पित्तघ्न, सुरभि, शुक्र को बढ़ाने वाली (बल वीर्य को बढ़ाने वाली है) एवं मुख, शोथ और तृष्णा को शमन करने वाली है, अग्नि-दीपक, उत्तेजक तथा वायु जनित रोगों के लिए दमनकारी है और जरायु को संकाचित करने वाली है तथा खुलासा पेशाव लाती है और शिर दर्द को दूर करती है।

धनियाँ

यह अत्यन्त स्निग्ध है, अतृप्य, बहु-मूत्र लाने वाली तथा लघु है। तिक्त है, चरपरी, मीठी तथा दीपन है। पाचन-रेचन,

प्राही और पाक में स्वादु-कर है। त्रिदोष को दमन करने वाली है, और तृष्णा, दाह, वमि, स्वाँस, काँस, अर्श, आँव, कृमि प्रभृति रोगों का शान्त करने वाली है। हरी धनियाँ पित्त का नाश करती है। मिश्री के साथ पीने से बल वीर्य को बढ़ाने वाली है, मेदे को बल-दायक और दिमाग को तरी पहुँचाती है।

मँगरैल

गर्म है, चरपरा है और वायु को शमन करने वाला है।

मेथी

गर्म, कटु, पित्त-वर्द्धक है, कमर के दर्द और कलेजे के दर्द को दूर कर ताकत पहुँचाने वाली है, बल-वीर्य को बढ़ाने वाली है, ज्वर को शमन करने वाली, वायु को दवाने वाली, कफ को दूर करने वाली और कण्ठ-स्वर को साफ करने वाली है।

प्याज़ (पालाण्डू)

यह अत्यन्त पुष्टिकर है। चाहे कच्चा खाया जाय या भून कर खाया जाय, या तरकारी बना कर खाया जाय। कच्चा पियाज़ अधिक गर्म होता है, परन्तु देशी छोटा पियाज़ उतना गर्म नहीं होता। यह रस में और पाक में मधुर है। कफ को दूर करने वाला और बल-कारक है। शुक्र को बढ़ाने वाला है, भारी है, वात को शमन करता है, अत्यन्त पित्त-वर्द्धक वा गर्म नहीं है, मात-दिल है।

राई

चरपरी है और पाचक है, तथा रुक्ष और बल-कारक है। इसे पानी में पीस कर किसी वस्तु में मिलाने से उस वस्तु में

खटाई आ जाती है। यह रायता अंचार "आदि" में अधिक व्यवहार में लाई जाती है।

लवंग या लौंग

यह कड़वी, चरपरी और हल्की है। नेत्रों के लिये अत्यन्त हितकारी है, शीतल है, दीपन है, पाचक है और रुचि को बढ़ाने वाली है। तथा कफ, पित्त एवं दूषित रक्त को शान्त करने वाली है। इसके सेवन करने से प्यास, सर्दी और शूल रोग की शान्ति होती है। तथा श्वाँस, काँस, हिचकी और क्षय रोग नाश होते हैं। यह वायु को नाश करती है, श्रुधा को बढ़ाती है, दिमाग को ताकत देने वाली है। इसको पीस कर खाद्य पदार्थ में डालने से उसका स्वाद सुगन्धियुक्त हो जाता है।

जावित्री

यह लघु है, स्वादकर, कड़वी, रुष्ण और रुचि को बढ़ाने वाली है। वर्ण को प्रसाद करने वाली, एवं कफ, काँस, वमि, श्वाँस, तृष्णा, रुमि और चिप को ऊष्णता को शान्ति करने वाली है। यह अग्नि को प्रदोषन करती है उत्तेजक है और वायु को शमन करने वाला है, और अधिक मात्रा में सेवन करने पर मादक है।

लाल मिर्चा

श्रुधा को बढ़ाने वाला, कफ को दूर करने वाला है, बल-वीर्य तथा नेत्रों का हानि करने वाला है। मूत्र, कृच्छ, रक्त-विकार और दाह आदि रोगों को उत्पन्न करने वाला है। यह रुक्ष है, रुचिकर है और पित्त को नाश करने वाला है। इसके

सेवन से धमनी की स्पन्दन गति में वृद्धि होती है और पकाशय में उष्णता उत्पन्न होती है ।

रास्ना

अपाचक, तिक्त, गुरु, उष्ण, कफ को शमन करने वाली और वायु को शान्त करने वाली है और शोष-स्वाँस, वायु जनित रोग, अर्श, बात, शूल, काँस और ज्वर आदि रोगों को शान्त करती है ।

सौंफ

हलकी, तीक्ष्ण और चरपरी है । रोचकता बढ़ाने वाली शुक्रोत्पादक एवं दाह और रक्त-पित्त नाशक है । बात, कफ, ज्वर, सूजन, शूल, आँवबात और नेत्र रोगों को दूर करने वाली है । यह मेदे की जलन को दूर करती है और संग्रहणी को रोकती है ।

सोंठ

बल-वीर्य को बढ़ाने वाली, गर्मी और क्षुधा को बढ़ाने वाली है । ज्वर, खाँसी, कफ शूल को नाश करने वाली और हृदय के रोगों को तथा ववासीर को लाभ पहुँचाने वाली है । कृमि को दूर करती है और वायु को दबाती है ।

हल्दी

यह कटु, रस, तिक्त, रुक्ष, उष्ण, हलकी और पाचक है । कफ, प्रमेह, पाण्डु, सूजन को नाश करने वाली है, सर्व प्रकार के चर्म रोगों को दूर करती है, नेत्रों को हितकर है । सब प्रकार के चोट को लाभ पहुँचाने वाली और दूध हड्डी को

जोड़ती है। पित्त को शान्त करने वाली, फोड़े को मरने वाली और वर्ण को प्रसाद करने वाली है। कृमि और वायु को भी दूर करने वाली है।

हींग

वात, कफ, शूल और कृमि को दूर करने वाली है। स्वर को तीक्ष्ण करती है, और बल-वीर्य को बढ़ाती है। आँख, कान, नाक और पील्हा आदि रोगों को नष्ट करने वाली है। यह तीक्ष्ण और गर्म है। क्षुधा को बढ़ाने वाली, रुचि को उत्पन्न करने वाली और पित्त को बढ़ाने वाली है। उदरामय को तथा वायु के दर्द का शान्त करती है।

लहसुन

यह भी अत्यन्त गुणकारी वस्तु है, किन्तु इसमें दुर्गन्ध इतनी कड़ी है कि हमारे हिन्दू भाईयों में कितने ही इसे व्यवहार में नहीं लाते। अधिक काल पर्यन्त अधिक परिमाण में इसके सेवन से पसीना, पेशाब, और मलादि में भी दुर्गन्ध आने लगती है। परन्तु इसमें गुण भी विशेष हैं। यह पंच रसात्मक है, इसमें अम्ल रस नहीं है, लहसुन का मूल कटु है, पत्र तिक्त है और नाल कषैला है। नाल के अप्रभाग में क्षार है और बीच में मधुर रस है। यह वृहण, वृष्य, तीक्ष्ण, स्निग्ध, उष्ण, पाचन और शुक्रादि प्रवर्तक है। रस और पाक में कटु है, मधुर है, तीक्ष्ण है, और भग्नस्थान का सन्धानकारी है। पित्त और रक्त को बढ़ाने वाला है, गुरु है और रसायन है। कण्ठ, बल, वर्ण, मेघा और नेत्रों को हितकारी है। इसके सेवन से हृद् रोग, जीर्ण ज्वर कुक्षिशूल, विबन्ध, गुल्म, अरुचि, कास, शोथ,

अजीर्ण, कृष्ट, वात, अवसाद, कृमि, वायुजनित रोग समूह दवास् और कफ नष्ट होता है। वैद्यक शास्त्र में इसके गुण और भी विशेष रूप से वर्णन किये गये हैं। केवल दुर्गन्ध ही के कारण हिन्दू इसे त्याज्य समझते हैं।

केशर

कटु स्निग्ध और वर्ण को प्रसाद करने वाली है, तिक्त है और त्रिदाप को शमन करने वाली है। मस्तिष्क-पीड़ा, घ्न, कृम, वमि और व्यङ्ग नामक रोग को दूर करने वाली है। यह उत्तजक और वायुनाशक भी है—रुचि को बढ़ाकर बल-वीर्य की वृद्धि करता है।

इस प्रकार मसालों के गुण पाक शास्त्र में वर्णन किये गये हैं। प्रत्येक मसालों को व्यवहार में लाने के समय इसके गुण अवगुण पर विशेष ध्यान दे लेना बहुत ही ज़रूरी है। क्योंकि खाद्य पदार्थों में जो अवगुण होते हैं उसको शान्त करने के लिये ही मसालों का व्यवहार किया जाता है। जिस खाद्य द्रव्य में जो अवगुण विशेष रूप से हो, उसे शमन करने के लिये उन्हीं मसालों को व्यवहार में लाना चाहिये, जिनमें कि उस दोष का शान्त करने की पूर्णतया शक्ति हो। जो रसोद्भवा उप-रोक्त बातों पर ध्यान देकर पाक करते हैं वही यशस्वी होते हैं। इसलिये मसालों के गुण पर विशेष ध्यान देकर ही उनकी व्यवहार में लाना ठीक है। अब नोचे मिश्रित मसालों का वर्णन कर इस प्रकरण को पूरा करते हैं, यद्यपि मसाले, पदार्थों के घनाने की विधि में लिख दिये हैं तथापि आसानी के लिये यहाँ भी लिखना उचित समझा गया है।

गरम मसाला

धनिया दो तोला, काली मिर्च चार माशे, लौंग दो माशे, बड़ी इलायची चार माशे, दालचीनी डेढ़ माशे, सफ़ेद जीरा एक माशे, स्याह जीरा डेढ़ माशे, तेजपात दो माशे, पत्थर-कचरी दो माशे, और हल्दी तीन माशे। इन सब को धी में भून कर एकत्र पीस कर बना लो। जहाँ गरम मसाला का उल्लेख किया जावे वहाँ यही मसाला डालो।

पंच फोरन

मेथी, सौंफ, ज़ोरा, राई और मँगरैला, यह पाँचो चीज़ें बराबर पंच-फोरन हैं।

सुगंध द्रव्य

जिस पदार्थ के बनान में स्थानाभाव से यदि मसालों के नाम तथा तौल न देकर केवल 'सुगंध-द्रव्य छोड़ो' यही लिखा हो वहाँ—चार माशे, केशर, एक तोले छोटी इलायची; लौंग आठ माशे, दश माशे दालचीनी और नौ माशे सफ़ेद जीरा एक में मिलाकर तैयार रखे और समय पर जितना कहा जावे छोड़ें।

सुगंधराज

एक तोला छोटी इलायची, नौ माशे लौंग, नौ माशे दालचीनी छैः माशे कपूर, चार माशे काली मिर्च और दो चावल कस्तूरी, आदि द्रव्यों के एकत्र चूर्ण को ही सुगंधराज कहते हैं।

शाक-भाजियों के गुण-अवगुण



शाक-भाजियों के गुण-अवगुण भी जानना परमावश्यक है। इसी से नीचे अकारादि क्रम से शाक भाजियों के गुण का उल्लेख हम करते हैं, जिसके जानने से पाक-कर्ता को बहुत ही लाभ होगा।

अरबी या घुइयाँ तथा कच्चू

यह मधुर और खुश्क है। बल वीर्य को बढ़ाने वाली, कफ का नाश करने वाली और खाँसो तथा हृद्-रोग को दूर करने वाली है। आँव और खुश्की को बढ़ाने वाली है।

आलू

आलू अत्यन्त पुष्टि-कर सुखाद्य पदार्थ है। यदि इसे यज्ञ के साथ रखा जावे तो यह अधिक दिन तक रह सकता है। इसे पाक करने में विशेष प्रयत्न नहीं करना पड़ता। यह अनायास ही पाक किया जा सकता है। किन्तु कहीं कहीं यह जल्दी हज़म नहीं होता। जिन गरीबों को भर पेट अब्र खाने को नहीं मिलता वे बेचारे इसी आलू को खाकर अपनी क्षुधा की निवृत्ति करते हैं। अन्य पदार्थ न खाकर केवल आलू खाने वाला कभी रोगी वा दुर्बल नहीं हो सकता, आलू माँस अथवा मछली के साथ खाने से और भी अधिक पुष्टि-कर होता है। जो आलू अच्छी तरह खेत में पकने नहीं पाता वह इतना पुष्टि-कर नहीं होता वह खाने में भी देर से पचता है। खेत में परिपुष्ट हुआ

आलू भी यदि अच्छी तरह से पकाया न जाय तो वह भी देर में पचेगा। आलू में जो पुष्टिकर पदार्थ सम्मिलित है वह उसके छिलके के पास रहता है। इसलिये आलू को चाकू से कभी न छीलें, चाकू से छोलने से उसका सार-भाग अधिक परिमाण में निकल जाता है। आलू को पानी में उवाल कर तब छीलना चाहिये। पुराने आलू को एक दिन आगे रात्रि में पानी में भिगों कर दूसरे दिन काम में लाना चाहिये पेंसा करने से उस आलू में नये आलू के समान पुष्टता आजावेगी। आलू की अन्य प्रकार की तरकारी की अपेक्षा आग में अथवा भरसाँई में भूना आलू अधिक पुष्टकर होता है। जिस आलू में अंकुर फूट आता है उसकी पुष्टता भी नष्ट हो जाती है। जो आलू जितना ही बड़ा और कड़ा होगा वह उतना ही अधिक पुष्टिकर होगा। पेंसा ही आलू उत्तम माना जाता है और यही आहार के लिये विशेष उपयोगी है। जो आलू पाक करने पर लसदार होता है वह भी अच्छा नहीं माना जाता जो पाक करने पर भुरभुरा हो जाय तथा जिसमें दाने से पड़ जाँय वही खाने में पुष्टिकर होता है। आलू अत्यन्त बलकारक है, स्निग्ध है, गुरु है, और हृदय को शान्त करने वाला और वीर्य को बढ़ाने वाला है। सुखी तरकारी की अपेक्षा रसेदार तरकारी विशेष गुणकारी है। यह पेंसा पदार्थ है कि इसे गरीब अमोर सभी अपनी अपनी रुचि के अनुसार प्रेम से खाते हैं।

ककड़ी

यह ठण्डी, मीठी, रुचिकारक और पित्त-नाशक है। पाचन में भारी है और रुक्ष है।

ककोड़ा

यह अग्नि दीपन करने वाला और चरपरा है। अरुचि, ज्वर, खाँसी और कोढ़ को नाश करने वाला है।

कचनार

यह ठण्डी और हलकी है। कफ-पित्त को शान्त करती है और श्वास, खाँसी, प्रमेह, प्रदर, गण्डमाला, कोढ़ एवं रक्त-विकार को नाश करने वाली है, यह स्वाद में कसेली और रुखी है।

कटहल

गुरु, कब्ज, और वायु को बढ़ाने वाला है। वीर्य को गाढ़ा करता है, कफ को बढ़ाता है और मेदे की वृद्धि करता है तथा खराब खून को बढ़ाता है और दाह को उत्पन्न करता है।

करमकल्ला या पातगोभी

यह ठण्डी और पित्त को दवाने वाली है, कफ को बढ़ाती है और कब्ज लाती है।

करेला

यह बल-वीर्य को बढ़ाने वाला और प्रमेह को नाश करने वाला है। कफ, ज्वर, पित्त, और रक्त-विकार को शान्त करने वाला है। पिलही गठिया और कृमि को दूर करने वाला, दस्तावर और कड़वा है।

कुन्दरू

यह ठण्डा, रुचिकारक और रक्त एवं पित्त के विकारों को शान्त करने वाला है। वायु को नाश करता है और अफरा को बढ़ाता है।

कुरथी

यह क्षुधा बढ़ाने वाला और पेशाब को अधिक लाने वाला है। मूत्ररुच्छ के रोगियों को विशेष लाभ पहुँचाने वाला है।

कुलथी

यह रुचिकारक है और पित्त को शान्त करनेवाला है कफ को बढ़ाता है और ठण्डा है।

केला

यह कसैला और मीठा है। रक्त-पित्त और वात को शान्त करने वाला और रुचिकारक है। खाँसी में लाभ पहुँचाता है।

कोंहड़ा

यह गुरु है, मोठा है तथा कृज्ज करने वाला है। पित्त को शान्त करता है, रुचि को बढ़ाता है और वात तथा कफ को प्रबल करता है।

खरबूजा

ठण्डा, बल वीर्य को बढ़ाने वाला है। मेदा को साफ करता है तथा दस्तावर है। पेशाब अधिक लाता है। वात, पित्त को नाश करता है, और कफ को बढ़ाता है।

खीरा

ठण्डा और मीठा है। रक्त और पित्त के विकारों को शान्त करता है।

गाजर

बल-वीर्य को बढ़ाता है, रक्त को उत्पन्न करता है और शरीर को पुष्ट करता है। मेदा में बल पहुँचाता है, कलेजे के

दर्द को, खाँसो को, बवासीर को और संग्रहणी को दूर करता है । बलगम को निकालता है, पेशाब अधिक लाता है, मूत्ररुच्छ और पथरी को दूर करता है ।

गूमा

यह प्रमेह और कामला रोग को दूर करने वाला, ज्वर नाशक, पित्त वर्द्धक और दस्तावर है ।

गूलर

गुरु है, रुक्ष है और कसैला है, पुष्ट है, वीर्य को गाढ़ा करने वाला है । रक्त, पित्त, और कफ को दूर करने वाला और घाव को भरने वाला है । रक्त-श्राव को रोकता है ।

गोभी

मीठी है, ज्वर को दूर करने वाली और हृदय को बल पहुँचाने वाली है । वायु को प्रबल करने वाली है, किन्तु वादी है ।

चने का शाक

भारी है, क्षार और दस्तावर है । पित्त को तथा लूक को शान्त करने वाला है और कफ को बढ़ाने वाला है ।

चचेड़ा

बल-वीर्य का बढ़ाने वाला, रुचिकारक और पथ्य है । क्षय के रोगी और पित्त के रोगी को लाभ पहुँचाता है ।

चूका

खट्टा है, हल्का है, रुचिकारक है और वायु को दूर करने वाला है ।

चौराई का शाक

हल्का है, रुचिकारक है ठण्डा है और अग्नि को प्रदीपन करने वाला है। दस्तावर है, शुष्का को बढ़ाने वाला और बवासीर के रोगी को लाभ पहुँचाने वाला है।

भोंगा

यह तिक्त है, मधुर है और आम, वात तथा मन्दाग्नि उत्पन्न करता है।

ढेड़स

ठण्डा है, दस्तावर है और रुखा है। पथरी रोग को दूर करने वाला और कफ पित्त को नाश करता है।

तोरई वा राम तरोई

मीठी है, हल्की है तथा पथ्य है। ज्वर, खाँसों को दूर करती है और रुचि को बढ़ाती है।

नारी का शाक

बल-वोध्य को बढ़ाने वाला और दस्तावर है, वात को उत्पन्न करता है। मेदा और सुजन को लाभ पहुँचाता है।

नेनुआ

पथ्य है, हल्का और मीठा है। शुष्का को बढ़ाने वाला है। ज्वर, खाँसी और कृमि को दूर करने वाला है।

नोनिया का शाक

खट्टा है, हल्का है और रुचिकारक है। अग्नि को उद्दीपन करता है, शुष्का को बढ़ाता है। कफ और वायु का नाश करता

है। बवासीर और विष को दूर करने वाला है, मेदे को शुद्ध करने वाला तथा दस्तावर है।

परवल

पथ्य है, बल-वीर्य को बढ़ाने वाला है, अग्नि को प्रदीपन करता है कृमि को दूर करता है, क्षुधा को बढ़ाता है। खाँसी, ज्वर और रक्त-विकार को दूर करने वाला है, रुचिकर है, लघु है तथा दस्तावर है।

पटुवा का शाक

यह धातु को गाढ़ा करने वाला, वायु को बढ़ाने वाला और रक्तपित्त को शान्त करने वाला है।

पालक का साग

यह ठण्डा है, कब्ज करने वाला दस्तावर और कफ को बढ़ाने वाला है। रक्त, पित्त, और खाँसी को दूर करने वाला है।

पिंडालू

हल्का, मीठा और बल-वीर्य को बढ़ाने वाला है और विष को शान्त करने वाला है।

पोई का शाक

यह बल-वीर्य को बढ़ाने वाला, शरीर को पुष्ट करने वाला है। रक्त, पित्त के विकारों को शान्त करता है, गले को हानि पहुँचाता है।

बरगड़ा

यह बल कारक है, वादी को बढ़ाने वाला है और देर में पचने वाला है।

बड़हर

खट्टा, गरम और त्रिदोषवर्द्धक है। वीर्य को नाश करता है और स्वर को विगाड़ता है।

बथुआ का शाक

ठण्डा है, थकावट को दूर करने वाला, अधिक पेशाब लाने वाला, दस्तावर और शीघ्र पाचक है।

बाराहीकन्द

यह पुष्ट है, बल-वीर्य को बढ़ाने वाला है। प्रमेह को दूर करने वाला और कफ को नाश करने वाला है।

बैगन या भाँटा

कब्ज करने वाला, मेदे को ताकत देने वाला, क्षुधा को बढ़ाने वाला और वात को उत्पन्न करने वाला है।

भसींड़ या कमल की नाल

ठण्डा है, वीर्य को पुष्ट कर के बढ़ाता है, स्त्री के दूध को बढ़ाने वाला है, रक्त-पित्त जनित रोगों को दूर करने वाला है, प्रमेह को दूर करने वाला तथा मूत्ररुच्छ को शान्त करने वाला है।

भिरुही

भारी है, मीठी है, बल-वीर्य को बढ़ाने वाली है। प्रदर और प्रमेह को दूर करने वाली तथा वायु को प्रबल करने वाली है।

मर्सा का शाक

यह दो प्रकार का होता है। एक लाल और दूसरा सफ़ेद। लाल शाक मेदे को साफ़ करने वाला, दस्तावर है और कफ को

बढ़ाने वाला है। सफ़ेद शाक मलरोधक है और क्षुधा को बढ़ाने वाला है।

मूली

यह भी दो प्रकार की होती है, एक तो पतली होती है जो खाने में बहुत ही चरपरी होती है और दूसरी निवाड़ हाती है जो बहुत ही मोटी और मीठी होती है। यह दोनों ही प्रकार की मूली भूख को बढ़ाने वाली है, ववासीर को लाभ पहुँचाने वाली, नेत्र की ज्योति को वृद्धि करने वाली और बादी को बढ़ाने वाली है। वीर्य को पुष्ट करती है और हाज़मा है।

मेथी का शाक

गर्म, भूख को बढ़ाने वाला, पित्त को उत्पन्न करने वाला है और वात तथा कफ़ का नाश करने वाला है। कड़वा है, कमर के दर्द को हितकारी है।

लउआ या लौकी

ठण्डी, दिमाग़ की गर्मी को दूर करने वाली है और अधिक पेशाब लाने वाली है। मीठी है और हल्की है।

शकरकन्द

भारी है, मीठा है, वल वीर्य को बढ़ाने वाला तथा बादी है।

शलगम

मीठा है, हल्का है, वल-वीर्य को बढ़ाने वाला, खाँसी को दूर करने वाला और भूख को बढ़ाने वाला है। अधिक पेशाब लाने वाला है।

सिंघाड़ा

वीर्य को बढ़ाने वाला, हृदय की जलन को शान्त करने वाला, ठण्डा है और देर में हज़म होने वाला तथा वादी है।

सूरन

यह अग्निवर्द्धक है, रुचि को उत्पन्न करने वाला, कफ को नाश करने वाला है। हल्का है और बवासीर को फ़ायदा पहुँचाने वाला है। यह विधान पूर्वक व्यवहार में लाने पर कोढ़ को भी दूर कर देता है। पुष्ट है, वीर्य को बढ़ाने वाला है। शाकों में सब से उत्तम है।

सहजन की फली

यह सुस्वादु है, कपाय है, कफ तथा पित्त का नाश करने वाली है, अग्नि को अत्यन्त प्रबल करने वाली एवं भूख को बढ़ाने वाली है। तथा शूल, कोढ़, क्षय, स्वाँस और भग्न रोगों के लिये अत्यन्त ही उपकारी है।

सरसों का शाक

गरम है, रुचिकारक, मेदे को साफ़ करने वाला और क्षार है।

सेम की फली

यह कार्तिक के महीने से लेकर वैशाख तक फलता है। इसकी अनेक जाति हैं यथा, वाजलव, गोबीजा, घृतकाँचन, कलाई, काटुवा, लेवि, कृष्ण, तेलपियाज, तिराधाप, अन्दर-कोट, जामपली, माचारी, आलतापात्ति इत्यादि, इसकी तरकारा अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है, यह रूखा है, बल-नाशक स्वादु, मीठा,

अग्नि को मन्द करने वाला है। कफ को नाश करने वाला, शुक्र दोष का नाशक, कषैला और मल भेदक है।

इस प्रकार से वैद्यक-शास्त्र में शाक भाजियों के गुण-अवगुण बताये गये हैं। पाक विद्या के रचयिता ऋषि गणों ने इसी लिये कहा है कि शाक-भाजी भी समयानुकूल गुणावगुण विचार कर पाक करना उचित है। क्योंकि बिना भाजियों के गुण जाने, खाने से किसी समय हानि पहुँचा देती है। मनुष्य की प्रकृति के अनुसार भाजी बनाने से लाभ होता है और वह वृत्तिदायक बनती है।

अन्नों के गुणावगुण

प्रिय पाठकगण तथा पाठिका, माता, बहिन और पुत्रियो ! जिस प्रकार से मसालों के गुण और शाक भाजियों के गुण तुमने जाने हैं, उसी प्रकार से अन्नों के भी गुण तुम्हें जानना बहुत ही ज़रूरी है। क्योंकि आज दिन कलियुग में अधिकतर इसी अन्न के सहारे ही हम लोगों का जीवन-निर्वाह होता है। अर्थात् यों कहना चाहिये कि इसी अन्न के द्वारा हम लोग जीवन धारण करते हैं। प्रत्येक प्राणी की प्रकृति भिन्न होती है, इसलिये भोजन करने वाले को प्रकृति और रुचि समझ कर जो अन्न उसके लिये उपयोगी हो, उसी को पाक करना चाहिये अन्यथा हानि होने की सम्भावना है। हमारे पूर्वज आर्य्य ऋषियों ने हमारी रक्षा के लिये अनेक शास्त्रों को रचकर हर तरह से शरीर-रक्षा के उपदेश दिये हैं। प्रत्येक द्रव्यों के

गुण-अवगुण वर्णन कर हमारे सामने दर्पण रख दिया है, अब हमें भी उचित है कि उन महात्माओं की शिक्षा के अनुसार प्रत्येक वस्तु को अपने स्वास्थ के अनुकूल व्यवहार में लावें। हम भी उन्हीं अपने पत्य पूर्वजों के उपदेशानुसार सर्वसाधारण के सुभीते के लिये प्रत्येक अन्नों के गुणावगुण का अकारादि क्रम से वर्णन करते हैं, इसके द्वारा पाक करने वालों को अत्यन्त लाभ होगा। :

अरहर

यह रुखी है, कृष्ण करने वाली है। पित्त के विकार से जो दस्त आते हैं उसे फौरन लाभ पहुँचाती है। दस्तावर भी है, कफ के उपद्रव को शान्त करने वाली है। यह कई जाति की होती है, इन सब में रमुनिया दाल अच्छी मानी गयी है।

उड़द

यह दो जाति के होते हैं, एक तो हरे छिलके का, दूसरा काले छिलके का। इनमें काले छिलके वाला हा विशेष उपयोगी है। यह स्निग्ध है, भारी है। बल, वीर्य को बढ़ाने वाला है, बलकारक और मल-मूत्र वर्द्धक है।

ककुनी

हल्की, रुखी, मीठी है। पित्त को दवाने वाली और रुचिकर है।

करसा

कफ, पित्त नाशक है और वायु को अत्यन्त बढ़ाने वाला है, बलकारक और देर से पचने वाला है।

किसारी

हल्की, मीठी, रुचिकारक, वादी और देर में पचने वाली है।

कुलथी

धुआ को बढ़ाने वाली है और अधिक आने वाले पसीने को रोकती है। ज्वर, खाँसी, वात, पथरी, स्वाँस, हिचकी आदि रोगी को लाभ पहुँचाने वाली है। वीर्य के लिए हानिकारक तथा फाड़ने वाली है। मूत्र को अधिक लाती है।

गेहूँ

ठण्डा, मोठा और देर में पचने वाला है। बल-वीर्य को बढ़ाने वाला है, हृदय के दर्द को लाभ पहुँचाता है। पुष्ट है, भूख को कम करने वाला और रुचिकर है।

चना

खून को साफ करने वाला, बल-वीर्य को बढ़ाने वाला और खुदक है। इसके साथ जितना ही अधिक घी खाया जावेगा उतना ही यह अधिक पुष्टकर होगा। यह दस्तावर भी है। चेहरे के रंग को साफ करता है, अग्नि को प्रदीप्त करता है और अधिक पेशाब लाता है।

चावल

बल, वीर्य को बढ़ाता है, आँव को दूर करता है, पित्त के दस्तों को रोकता है, साफ खून पैदा करता है, ठण्डा है, नेत्रों की ज्योति को बढ़ाता है, अधिक मूत्र लाता है और भूख बढ़ाता है।

जुआर या जोन्हरी

भारी है, ठण्डी है, क्षुधा कम करने वाली है, बलगम को दूर करती है और सिरके के साथ पीस कर लगाने से खाज को दूर करती है।

जौ वा जवा

हल्का है, मोठा है, पाचक है, ओर पथ्य है। क्षुधा को बढ़ाने वाला है। शरीर को कान्ति को और बल-वीर्य की वृद्धि करने वाला है। चर्म-रोगों को दूर करने वाला और वादी है।

तिल

ठण्डा, चरपरा और बल-वीर्य बढ़ाने वाला है। केशों को हितकारी, दूध और क्षुधा को बढ़ाने वाला और घात राग को नाश करने वाला है।

वाजरा

भारी, रुखा, देर में पचने वाला और अधिक पेशाब लाने वाला है। गर्म है और बवासर के दर्द को दूर करने वाला है।

मकई

हल्की, मोठी, शीघ्र पचने वाली, क्षुधा को बढ़ाने वाली और अधिक पेशाब लाने वाली है।

मटर

मीठा, ठण्डा और भारी है। दस्तावर और वायु को बढ़ाने वाला है। तथा मेदे को साफ करता है।

मसूर

हल्की है, मीठी है और रूखी है। दैर में पचने वाली, गर्म है, रक्त पित्त तथा कफ के विकारों का दूर करने वाली है और रक्त को गाढ़ा करने वाली है। ज्वर को नाश करती है और खाँसी को दूर करती है।

मूंग

पित्त को नाश करती है, वात को बढ़ाती है और क्षुधा को प्रबल करती है। यावत रोगों को दूर करने वाली और रोगियों के लिये पथ्य है।

मोठ या मोथी

हल्की, मीठी है और कफ को दूर करने वाली है। कृमि को उत्पन्न करती है और वादी को बढ़ाती है।

लोविया

भारी है, मीठी है, वात को बढ़ाने वाली और कृमि-कारक है।



अन्यान्य खाद्य द्रव्यों के गुण

अमरुद

ठण्डा, मीठा, और भारी है, देर में हजम होता है दस्तावर है। पेशाब अधिक लाता है और भूख को बढ़ाता है।

आम

भारी है, गरी है, शरीर के रंग को साफ़ करता है, दिल और दिमाग को ताकत पहुँचाने वाला, बल-वीर्य को बढ़ाने वाला, बवासीर और खाँसी को फायदा पहुँचाने वाला। पेशाब और दस्त को साफ़ लाने वाला है। यह कुछ देर में हजम होता है, इसलिये आम के ऊपर जामुन खाना चाहिये अथवा गरम किया हुआ दूध पीना चाहिये।

अंगूर

खून को साफ़ कर, नये खून को पैदा करता है। गुरदा की वृद्धि करता है, मवाद तथा साँस को फायदा पहुँचाता है, बल-वीर्य को बढ़ाता है, मीठा है और स्निग्ध है।

आँवला

भारी है, देर में पचता है, कफ को निकालता है, दिमाग को ताकत देता है और नेत्रों की ज्योति को बढ़ाता है। नवीन रक्त को उत्पन्न करता है, दिमाग की गर्मी को शान्त करता है और खूनी बवासीर को लाभ पहुँचाता है, खाने में कसैला और वीर्य को पुष्ट करने वाला है।

इंजीर

मीठी है, ठण्डी है, प्यास को रोकने वाली और खाँसी को दूर करने वाली है। छाती के दर्द को दूर कर घड़कन को रफ़ा करती है।

इमली

मीठी है, अम्ल-रस विशिष्ट है। पित्त के विकार से आने वाली कैं को रोकती है, दस्तावर है, प्यास को रोकती है, हैज़ा में लाभ पहुँचाती है। घातु को फाड़ती है और प्रमेह का उत्पन्न करती है।

इलायची गुजराती

हाज़मा है, मेदा तथा दिल को ताक़त पहुँचाती है, मिचला-इट और कैं को रोकती है, प्यास को दूर करती है, रुबिकर है और चित्त को प्रसन्न करने वाली है।

कलौंजी

जीर्ण-ज्वर को दूर करने वाली है, वायु के विकारों को दूर करती है, केश को काला करती है और सर्दी को दूर करती है।

कस्तूरी

गर्म है, रसायन है, और स्तम्भन है, ताक़तवर है, सर्दी को रोकने वाली है और लकवा फ़ालिज़ और मसाने के रोगों को दूर करने वाली है।

केवड़ा

ठंडा है, दिमाग व दिल को ताक़त पहुँचाने वाला है। बेहोशी को दूर करता है और आँखों की रोशनी को बढ़ाता है।

और तरो पहुँचाता है। सुगन्धित है, मस्तिष्क की गर्मी को दूर करता है।

गरी

ठण्डी है, मोठी है और स्निग्ध है। यल-वीर्य्य को बढ़ाने वाली है, रक्त को शुद्ध कर नवीन रक्त को उत्पन्न करती है।

गुलाब

ठंडा है, चित्त को प्रसन्न करने वाला है। दस्तावर है और दस्त को रोकने वाला भी है। हैजा के रोग में लाभ पहुँचाने वाला है। पिलही और मेदे को भी लाभ पहुँचाता है और ताक़तवर है।

तरबूज

प्यास को रोकता है और खुलासा पेशाब लाता है, नवीन रक्त को उत्पन्न करता है, भारी है, ठंडा है, कण्ट करता है और सौदा की बीमारी में भी लाभ पहुँचाता है।

नींबू

ठंडा है, अम्ल-रस विशिष्ट क्षार और हाज़मा है, पित्त की बीमारी को लाभ पहुँचाने वाला, दिल को ताक़त देने वाला है। क़ै को रोकने वाला और मेदे की जलन को दूर करने वाला है।

पान

क्षुधा को बढ़ाता है और रोकता भी है। दिमाग़, मेदा और जिगर को ताक़त पहुँचाता है। मुख-रोचक है, मुख की दुर्गन्ध को दूर करने वाला है। गर्म है, प्यास को रोकता है और

मिचलाहट को दमन करता है, घायु को नाश करता है, रुमि और कृञ्ज को दूर कर, आरोग्य प्रदान करता है ।

पुदीना

चित्त को प्रसन्न करता है, कैं को रोकता है, हाजमा है और चायु-जनित विकारों को शमन करता है ।

फालसा

ठण्डा है, रक्त को उत्पन्न करता है, दिल, दिमाग और जिगर को ताकत पहुँचाता है । तरी पहुँचाने वाला और शुद्धा को बढ़ाने वाला है ।

बादाम

बल वीर्य को बढ़ाने वाला है; दिमाग को ताकत देता है और शरीर को समस्त शक्तियों को प्रबल करता है । तर है, नेत्रों की ज्योति को बढ़ाने वाला है ।

मखाना

भारी है, स्निग्ध है, वीर्य को पुष्ट करता है और दस्त को रोकता है ।

मिश्री

तर है, मीठी है, खाँसी और छाती के दर्द को दूर करती है, प्यास को रोकती है, मिज़ाज की गर्मा को शान्त करती है ।

मुनक्का

दस्तावर है, बल-वीर्य को बढ़ाता है, और प्यास को रोकता है ।

शक्कर

खून को साफ करने वाली है, तर है और पेशाब की जलन को दूर कर, खुलासा लाती है और शरीर में ताक़त पहुँचाती है।

शहतूत

तर है बल-वीर्य को पुष्ट करने वाल है।

सिरका

गर्म है, अम्ल-रस विशिष्ट है। शुद्धा बढ़ाने वाला और हाज़मा है। मन्दाग्नि को प्रबल करता है ताक़तवर है, दस्त को रोकता है और बौर्य को फाड़ता है।

सेब

दिल व दिमाग़ को ताक़त पहुँचाने वाला, शुद्धा को बढ़ाने वाला, वीर्य-वर्द्धक और दिल को तरो पहुँचाने वाला है।

मुरब्बा सेब

ताक़तवर, मीठा और तर है। शुद्धा को बढ़ाता है।

मुरब्बा-आँवला

ताक़तवर, नेत्रों की उद्योति बढ़ाने वाला और तर है।

मुरब्बा आम

बल-वीर्य को बढ़ाने वाला, पुष्ट और शुद्धा को बढ़ाने वाला है।

मुरब्बा बेल

मलावरोधिक भी है। आँव के लिये बहुत ही मुफ़ीद है, बल, वीर्य को बढ़ाता है, कब्ज़ है, भूख को रोकता है।

इस प्रकार से द्रव्यों के गुण-अवगुण जान कर पाक करने वालों को रसोई बनाना चाहिये। जो रसोइया समस्त खाद्य द्रव्यों के गुण अवगुण जानते हैं उनके हाथ की रसोई कभी हानिकारक नहीं होती। सर्वसाधारण के सुभीते के लिये ही हमने इस अध्याय में द्रव्य-गुण वर्णन किये हैं। अब नीचे दूध के गुण को वर्णन कर इस अध्याय को पूरा करते हैं। क्योंकि समस्त खाद्य द्रव्यों में दूध भी एक प्रधान खाद्य पदार्थ है। दूध से बढ़कर हमारे शरीर को आरोग्य रखने वाला और शारीरिक शक्ति को स्थिर रखने वाला दूसरा खाद्य पदार्थ कोई भी नहीं है। इसलिये दूध के गुण-अवगुण को जानना भी सर्वसाधारण के लिये परमावश्यक है।

दूध

प्रायः सब जीवों का होता है, गौ, भैंस, बकरी, भेड़, गध्री, हस्ती, उटनी प्रभृति जीवों के दूध व्यवहार में लाये जाते हैं। प्राणी-भेदानुसार विभिन्न दूधों में विभिन्न गुण भी होता है। साधारणतः समस्त जीवों के दूध हो प्राण धारण के उपयोगी हैं। हमारे आर्य ऋषियों ने समस्त जीवों के दूध की यथोचित परीक्षा कर हमारे लिये महान उपकार किया है। उन्होंने दुग्ध-विषय में कैसी परीक्षा की है, उनके कैसे गुण वर्णन किये हैं, वे नीचे लिखे जाते हैं।

प्रायः दूध मात्र ही स्वादकर, स्निग्ध, तेजस्कर, धातुवर्द्धक, वात-पित्त हरने वाला, शुक्रोत्पादक, शीतल, श्लेष्मकारक और भारी है। यह तो हुआ दूध मात्र का साधारण धर्म। इसके उप-

रान्त किस्म जन्तु के दुग्ध में क्या गुण-विशेष है। उसे अलग अलग नीचे लिखा जाता है:—

गौ के दूध के गुण

प्राण रक्षक, बल कारक, शुक्रोत्पादक, मेधाशक्ति को बढ़ाने वाला और रक्त-पित्त जनित दोषों को दूर करने वाला है।

बकरी का दूध

मधुर, शीतल और मलवर्द्धक है, अग्नि को प्रदीपन करने वाला, रक्त पित्त के विकारों को और स्वाँस, काँस को नाश करने वाला है। परन्तु यहाँ पर इतना और भी समझ रखना चाहिये कि जो बकरियाँ चरने जाया करती हैं उन्हीं के दूध में उपरोक्त गुण रहते हैं और जो घर में बँधी हुई सानी खाती हैं उनके दूध में उपरोक्त गुण नहीं होते। तथापि बकरी के दूध में विशेष गुण रहता ही है।

भेड़ का दूध

भारी, चिकना, और अधिक मीठा होता है। गर्म है और कफ पित्त को नाश करता है, कुछ कृमि भी लाता है और बादी है।

भैंस का दूध

अति स्निग्ध, निद्रा लाने वाला, अग्नि को नाश करने वाला, भूख घटाने वाला और बादी है।

उटनी का दूध

रक्ष, उष्ण, शोथ, वात और कफ को नाश करनेवाला तथा अत्यन्त मीठा है।

घोड़ी का दूध

खारा, मधुर, और किंचित अम्ल-रस विशिष्ट है, हल्का है, बल-कारक है।

गधी का दूध

अत्यन्त मधुर, बल-वीर्य्य कारक और हल्का है।

हथिनी का दूध

मधुर, कषाय और अत्यन्त भारी है। बल-वीर्य्य और श्रुधा को बढ़ाने वाला है।

खी का दूध

जीवन-धारक, शरीर को पुष्ट करने वाला, बल विक्रम को बढ़ाने वाला, तृप्ति करने वाला, और अस्थियों को पुष्ट करने वाला है, तथा मीठा है, हल्का है और शीघ्र पचने वाला है।

खी के दूध के उपरान्त ही गौ-दूध को उपयोगिता है। इसीलिये आर्य्य महर्षियों ने गौ-दूध का ही कुछ विशेष रूप से गुण वर्णन किया है। किस समय पर किस रूप का गौ का दूध कैसा होता है, किस द्रव्य के खाने वाली गौ के दूध का क्या गुण है, उसे भी महर्षियों ने आयुर्वेद में सविस्तार वर्णन किया है। यहाँ पर हम संक्षेप में वर्णन करते हैं।

प्रत्यूष काल में गौ-दूध भारी, विण्मम और रोगों को उत्पन्न करने वाला होता है। इसीलिये सूर्योदय के पीछे अर्द्ध-ग्रहर उपरान्त गौ दूध पान करना चाहिये। सूर्योदय के उपरान्त गौ-दूध पथ्य, हल्का और अग्नि-वर्द्धक होता है। वसन्तीना अथवा बाल वत्सा अर्थात् छोटे बच्चेवाली दोनों ही, गौ का

दूध दूषित होता है। जिस गौ ने एक वर्ष का वत्स प्रसव किया है उसका दूध और सफ़ेद रंग की गौ या वृष्ण गौ का दूध उत्तम होता है। जो गौ ईख अथवा उर्द की चोकर तथा वृक्षों के पत्ते खाती है और जिसके छोटी छोटी सींगें हैं। ऐसी गौ के दूध तो चाहे कच्चा खाया जाय अथवा गर्म करके खाया जाय सब प्रकार से हितकारी है।

बासी दूध के गुण

बहुदोषोत्पादक, ज्वर-कर भारी और दुर्ज्वर ह।

कच्चा दूध

अधिक समय तो पेट फुलाता है और कभी कभी नेत्रों को हानि पहुँचाता है। कच्चा दूध केवल स्त्री का ही सब प्रकार से श्रेय है और बाकी सब दूध पका कर ही पीना चाहिये अथवा तुरन्त दुहा हुआ दूध कच्चा भी पीया जावे तो उत्तम है। देर का दुहा हुआ दूध कभी भी कच्चा नहीं खाना चाहिये।

उपरोक्त बातों पर विशेष ध्यान देकर दुग्ध-पान करना ही उत्तम है।



तृतीय अध्याय

पाक प्रकरण

रन्धन क्रम-ज्ञान-



क करने वालों को सब से पहिले रन्धन क्रम का परिधान होना परमावश्यक है । बिना क्रम के वह समय पर बड़े परिवार को भोजन नहीं करा सकेगा । इसीलिये रसोई बनाने के पूर्व इस बात पर वह ध्यान देवे कि आज हमें किस प्रकार की रसोई बनानी है, पक्की रसोई बाननी है या कच्ची या फलाहार । जब यह बात स्थिर कर ले तब जिस प्रकार की रसोई उसे बनाना है, उसका उपकरण पहिले ही संचय कर लेना चाहिये । (अर्थात् जिस तरह की रसोई हमें बनाना है, उसके लिये कौन कौन से बरतनों की हमें ज़रूरत पड़ेगी, उसमें कौन कौन से मसाले काम में लाये जावेंगे, काम में आने वाली वस्तुओं में कौन सी वस्तु घर में है और कौन कौन सी हमें बाज़ार से मँगानी है ? इत्यादि बातों का ध्यान देकर) तब रन्धन में हाथ लगाना उचित है । जब तक इस नियम से कार्य नहीं किया जावेगा तब तक पाक जल्दी तैयार नहीं हो सकेगा । हमने प्रायः देखा है कि जो रसोई बनाने वाले उपरोक्त नियम पर बिना ध्यान दिये रन्धन में हाथ लगा देते हैं वे समय पर

चारों तरफ वस्तुओं के लिये छटपटाया करते हैं कोई वस्तु मिलती है कोई नहीं मिलती, किसी वस्तु के लिये कई घरतनों में हाथ डाल डाल कर ढूँढ़ना पड़ता है। उस पर भी वह नहीं मिलती ! इससे होता यह है कि एक तो पाक करने में देर होती है दूसरे पदार्थ स्वादिष्ट नहीं बनता, किसी की तृप्ति उस रसोई से नहीं होती। इन्हीं सब बातों पर ध्यान देने के लिये ही पाक-विद्या की सृष्टि हुई है। आचार्यों ने पाक करने वालों को पहिले राधन-क्रम के ज्ञान का उपदेश दिया है, उसे हम नीचे प्रकाशित करते हैं।

जिस प्रकार की रसोई तुम्हें बनाना हो उसे निश्चय कर लो। उसके उपरान्त जिन जिन पात्रों की ज़रूरत है उन्हें अपने पास एक तरफ यथाक्रम रख लो। उसके पीछे किसी बड़े घरतन में जल भर कर पास रखना चाहिये। फिर जो जो मसाले उस रसोई में लगेंगे, उन्हें एक छोटी तश्तरो में सजाकर रखो। इसके उपरान्त सब वस्तुओं पर एक बार दृष्टि भी डाल लो कि कोई मसाला हम भूल तो नहीं गये हैं। इसके बाद तर-कारों आदि को साफ़ कर कतर कर उसे भी पास रख लो जो जो पदार्थ बाज़ार से मँगाने हैं उन्हें भी मँगा कर पास रख लो। जो मसाले पोसने हैं उन्हें पीस कर पहिले ही रख लो। जब सब उपकरण संचय कर लो तब यह विचार करो कि पहिले हम क्या बनाना चाहिये ? यदि कच्ची रसोई बनानी है तो सबसे पहिले शाक भाजी बनानी चाहिये, उसके उपरान्त दाल बनावे, दाल के पीछे चावल और पीछे रोटी में हाथ लगावे। इसका लाभ यह होगा कि तुम घर वालों को गरम गरम

रसोई खिला सकोगे और देर भी नहीं होगी ! इधर तो तुम रोटी तवे पर डाल कर थाली में शाक भाजी परोस कर भोजन करने वाले का बुलाओगे, वह भोजन करने बैठा और तुम गरम गरम रोटी कर करके उसे देते गये। ऐसा करने से देर भी नहीं होती और सब को गरमा गरम भोजन भी मिलता है। और जो इस क्रम से नहीं करते अर्थात् पाहने रोटी आदि बना कर तब पोछे दाल या भाजी बनाते हैं, उन्हें देर भी होती है दूसरे सब खाद्य पदार्थ ठंडे हो जाते हैं।

अतएव इन्हीं सब बातों को विचार कर हमने इस ग्रन्थ में जितनी बातें लिखी हैं, वे यथा क्रम लिखी हैं, अर्थात् पहिले शाक भाजी बनाने की विधि का ही वर्णन किया है।

यह हम पूर्व ही लिख आये हैं कि हमारे खाद्य पदार्थों में उद्भिद् पदार्थ ही अधिक परिमाण में हैं। किसी का पत्ता, किसी की जड़, किसी की शाखा आदि हमारे काम में आती हैं। क्योंकि इन वस्तुओं में लवण एवं क्षार का भाग अधिक रहता है, इनसे हमें अनेक प्रकार के खाद्य मिलते हैं। इसमें शाक तो बहुत ही उपकारी है। शाक-सब्जी अधिक पक कर गहरा हरा रंग का हो जाने पर, वह विरेचक ही जाता है। कोष्ठवद्ध वालों को पक्का शाक बड़ा ही उपकारी है। आमाशय और संग्रहणा रोग वाले को पक्का शाक बहुत ही हानिकारक है। रोगावस्था में अथवा आरोग्यावस्था दोनों ही अवस्था में शाक-सब्जी ताजी और हरी व्यवहार में लाना उत्तम है। शाक-भाजी पेड़ से कटने के उपरान्त जितनी हो देर रखे रहेंगे उतनी देर में वे हजम भी होंगे। उनमें वायु के

लगाने से दोष उत्पन्न हो जाता है, इस लिये ताज़ा शाक व्यवहार करना उचित है। कितने ही लोग पानी में डुबो कर रख देते हैं और जब काम होता है तब उसे व्यवहार में लाते हैं। इसी तरह बाज़ार वाले भी पानी में भिगो भिगो कर कई दिन तक शाक सभ्रजी रखे रहते हैं, इससे वे देखने में तो ताज़े मालूम जरूर पड़ते हैं; किन्तु वह गुण उनमें नहीं रहता। इस लिये जहाँ तक सम्भव हो ताज़ा शाक भाजी ही रन्धन में व्यवहृत करना चाहिये।



शाक-भाजी बनाने की विधि

शाक-भाजी कई प्रकार की बनाई जाती हैं—खुरो, भुजरो, रसेदार, दम, भर्ता, खटमिट्टी इत्यादि। यह भी दो प्रकार की होती हैं। एक तो वह जो पत्तों की बनाई जाती है, दूसरी जो फल, फूल, शाखा, एवं कन्द की। शाक बनाने के समय शाक को खूब अच्छी तरह से धीन लेना चाहिये जिसमें सड़ी गली पत्तों न रहने पावे। पीछे उसे पानी से खूब अच्छी तरह धो डाले जिसमें उसमें की बालू मिट्टी साफ़ हो जावे। उपरान्त हँसिये वा चाकू से खूब महीन कतर कर पकाने के काम में लावे। इसी तरह कन्द मूल फल को भी छील कर, कतर कर पानी से धोकर काम में लाना उचित है। नीचे अकारादि क्रम से भाजी बनाने की विधि लिखी जाती है। इस प्रकार से यदि भाजी बनाई जावेगी तो वह अत्यन्त स्वादिष्ट एवं रुचिकर बनेगी और बनाने वाले की सब प्रशंसा करेंगे।

अरबी (घुइयाँ) की भाजी बनाने की विधि

अरबी को तरकारी, कई प्रकार से बनाई जाती है। कच्ची कतर कर, या उवाल कर यह बनाई जाती है। पहिले हम कच्ची अरबी के बनाने की विधि ही लिखते हैं।

पहिले एक सेर अरबी मोटी मोटी लेकर * पानी से खूब धोकर उसकी मिट्टी साफ कर डाले उपरान्त उसे चाकू से छील कर मोटे मोटे टुकड़े बना कर पास रख ले। बाद की यह मसाला—दो भांशे लौंग, तीन भांशे बड़ी इलायची, दो तोले धनिया, दो भांशे दारचीनी, तीन भांशे तेजपात, डेढ़ भांशे पथरफूल, दो भांशे लाल मिर्चा, तीन भांशे हल्दी, तीन भांशे सफ़ेद और स्याह जीरा और चार भांशे काली मिर्च, † घी आध पाव। पहिले सब मसालों को सिल पर पाना के सहारे खूब महीन पीस डाले, परन्तु यह ध्यान रखे कि मसाले में ज्यादा पानी न रहे। मसाला ऐसा होना चाहिये जो न तो बहुत पतला हो और न बहुत गाढ़ा हो एवं लवड़ा सा होना चाहिये। इसके बाद चौड़े मुँह की पतीलो में आध पाव घी डाल कर गरम करे और उस पीसे हुए मसाले को उसमें छोड़ मधुरी आँच से भूने। जब भूनते भूनते मसाले में दाने से पड़ जावें और

* पतली अरबी इतनी पुष्ट नहीं होती, जितनी मोटी अरबी पुष्ट होती है और छोलने में भी सुभीता पड़ता है। अरबी पुरानी अच्छी होती है, नयी अरबी आँध करती है, और गला भी काटती है।

† इन मसालों को गरम मसाला कहते हैं, यह प्रायः सब जगह काम में आता है इसके बदन में अपनी रुचि के अनुसार कमी बेसी भी की जा सकती है।

उसमें से सुगन्ध आने लगे तब कतरी हुई अरबी; जो पहिले ही से पास रखी हुई है, उसे डाल कर पलटे से चला चला कर खूब भूनों, जब भूनते भूनते अरबी के टुकड़े कुछ सुख पड़ जावें तब उसमें डेढ़ तोला निमक और अन्दाज से पानी छोड़ देवे, और पतली का मुँह बन्द कर पकावे। पानी का अन्दाज यह होना चाहिये कि न तो पानी बहुत ज़्यादा हो और न कम हो अथवा जैसी घर वालों की रुचि हो, वैसा गाढ़ा या पतला रसा तरकारी में रखना चाहिये। इसी लिये पानी के डालने में परिमाण नहीं बताया गया है। पाक करने वाले स्वयं भोजन करने वालों की रुचि के अनुसार पानी छोड़ सकते हैं।

जब पक कर अरबी के टुकड़े गलने पर आजावें तब उसमें आम की खट्टाई, या पकी इमला का पना अथवा खट्टी दही थोड़ा सा अन्दाज से, जैसा कम ज़्यादा खट्टाई खाने वाले खाते हों, छोड़ देवे। थोड़ी देर उपरान्त जब अरबी अच्छी तरह गल जावे तब उसे चूल्हे से उतार ले और किसी ऐसे बरतन में उड़ेल कर रख देवे जिसमें खट्टाईदार पदार्थ बिगड़े नहीं। बरतन पत्थर के, राँगे के, चीनी के, तथा कलई किये हुए पीतल के, अलमीनियम के या मिट्टी के अथवा लकड़ी के होने चाहियें। इन वासनों में खट्टी वस्तु रखने से खराब नहीं हो सकते।

अरबी बनाने की दूसरी विधि

मोटी मोटी एक सेर अरबी लेकर पानी में धो डाले, पीछे छील कर साफ़ कर डाले फिर नीचे लिखे मसाले लेवे—
हल्दी चार माशे, लाल मिर्चा चार माशे, धनिया एक तोला,
लौंग तीन माशे, बड़ी इलायची छः माशे, दालचीनी तीन

माशे, दोनों (सफ़ेद स्याह) ज़ीरा चार माशे, स्याह मिर्च तीन माशे और अमचूर एक तोला । निमक एक तोला चार माशे ।

निमक को छोड़ कर सब मसाले सिल पर, खूब महीन पीस डाले, यह मसाला कुछ गाढ़ा गाढ़ा सा होना चाहिये । उपरान्त एक पत्थर के चौड़े बरतन में रख कर वह छिली हुई अरबी उसमें डाल देवे । फिर चार पाँच सूजा या लोहे की सलाई अथवा मुरब्बा बनाने वाले काँटे से, जो एक चम्मच नुमा काँटेदार बना होता है, उन अरबी में गोद गोद कर प्रत्येक गाँठों में दस दस बारह बारह छेद काँच कर करे, जिससे उनके भीतर मसाला घुस जावे । बाद को चौड़े मुँह* के बरतन में पाव भर घी अथवा कम, ज्यादा, जितनी शक्ति हो, छोड़ कर गरम करे । फिर उसमें उन अरवियों को डाल कर धीरे धीरे भूने, जब कुछ सुर्खी पर आजावे तब पीस कर निमक भी छोड़ देवे और ऊपर से आधी छटाँक पानी या थोड़ा सा दही छोड़ कर पतीली का मुँह बन्द कर दे । और पतीली के नाचे मधुरी आँच लगावे । जब गल जावे तब पुनः पलटे से, खूब नीचे ऊपर चला चला कर खुदक करले; उपरान्त भोजन के काम में लावे । इसे दम की अरबी भी कहते हैं । यह खाने में बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है ।

* चौड़े मुँह के बरतन में पदार्थ खूब भूनते बन्दता है । किन्तु अरबी लोहे के पात्र में बनाने से काली हो जाती है । इस लिये पीतल की कलईदार कड़ाई इस काम के लिये श्रेष्ठी होती है, यदि पीतल की कड़ाई न हो तो पतीली में बनाले, किन्तु पतीली कलईदार हो ।

अरवी बनाने की तीसरी विधि

एक सेर मोटी मोटी अरवी लेकर पानी से धो कर पतीली में भर दे और उस में पानी डाल कर उवालने को चूल्हे पर रख दे। जब अरवी गल जावे, तब ठंडी कर छील डाले। पीछे सेर पीछे एक छटाँक या अपनी शक्ति अनुसार कम ज्यादा धो छोड़ कर पतीली में गर्म करे उस में एक तोला अजवाहन डाल कर सुख करे, जब बघार (छाँक) तैय्यार हो जावे तब उस में छीली हुई अरवी डाल कर पलटे से खूब चला चला कर भूने, जब कुछ भुन जावे तब किसी बारतन से ढक देवे। इधर एक तोला चार माशे निमक, छः माशे स्याह मिर्च पीस डाले, थोड़ी देर बाद निमक मिर्च छोड़ कर ऊपर से एक नाँवू कतर कर नीचोड़ दे और नीचे ऊपर खूब चला कर उतार लेवे। यह अरवी की भुजरो कहो जाती है। और खाने में बड़ो ही रुचिकर होती है।

चौथी विधि

एक सेर अरवी लेकर पानी से धो डाले और चाकू से छील कर प्रत्येक अरवी में चाकू की नोक गढ़ाकर चार चार पाँच पाँच छेद कर दे, इसके बाद एक नाँवू कतर कर उन में निछोड़ देवे और कुछ देर तक पड़ा रहने दे। इधर दालचीनी तीन माशे, पत्थर फूल दो माशे, लौंग दो माशे, बड़ी इलायची चार माशे, स्याह मिर्च चार माशे, तेजपात छः माशे, लालमिर्चा तीन माशे और अदरक एक तोला। इन सब मसालों को सिल पर खूब महीन पानी से पीस कर पास रख ले। उपरान्त कढ़ाई में डेढ़ पाव घी छोड़ कड़कड़ावे। पीछे उसी में पूरी की तरह उन अरवियों को तल कर निकाल ले। अब जो कढ़ाई में

घी चचा ह उस में वह पीसा हुआ मासाला डाल कर खूब भूने । जब मसाले में से सुगन्ध आने लगे तब उस में तली हुई अरवियों को छोड़ कर पलटे से चला चला कर भूने । जब अच्छी तरह से अरबी में मसाला लपट जावे तब एक तोला आठ माशे निमक पीस कर छोड़ देवे, ऊपर से खट्टा दही एक पाव लेकर जितना गाढ़ा या पतला रसा बनाना हो, उतने पानी में घोल डाले और अरबी में छोड़ कर मुँह बन्द कर दे और पकने दे । जब अरबी अच्छी तरह से गल जावे तब उसे चूल्हे से उतार कर किसी पत्थर या राँगे के अथवा अलमोनियम के वासन में उड़ेल लेवे । इसे रसेदार भाजा कहते हैं, यह भी बड़ी लज़ीज़ बनती है ।

पाँचवी विधि—सादी

मोटी मोटी अरबी लेकर पानी से धो डाले पाछे चाकू से छील कर पतले पतले कतरे बना डाले । बाद को कढ़ाई में थोड़ा सा घी छोड़ कर एक रत्ती हॉग, चार माशे मेथी और दो माशे लालमिर्चा डाल कर बघार तैयार करे । मसालों के हो जाने पर उस में उस कतरी अरबी को डाल कर पलटे से चला चला कर भूने । जब कुछ भुन जावे तब थोड़ी देर के लिये ढक देवे । बाद को अन्दाज़ का पानी और निमक छोड़ कर पकावे, जब अरबी कुछ गलने पर आ जावे तब उस में चार पाँच फाँक अमहर की खटाई भी छोड़ दे । थोड़ी देर पीछे उतार कर किसी वासन में उड़ेल ले ।

छठी विधि—दिल-पसन्द अरबी

एक सेर मोटी माटी अरबी लेकर पानी से धोकर मिट्टी

साफ़ कर ले, वाद को पानी में उवाँल कर छील डाले। फिर एक सेर खट्टा दही या मट्ठे में एक तोला निमक पीस कर मिलावे और उसी में वह छोली हुई अरबी छोड़ कर बरतन का मुँह ढक देवे और उसे तीन दिन तक धूप और ओस में रखा रहने दे। तीसरे दिन उसे निकाल कर एक कपड़े पर फैला कर धूप में सुखा डाले, जब ऊपर से सूख जावे तब कढ़ाई में पाव भर घी डाल कर पूरी की तरह तल कर वादामी रंगत की उतार ले। वाद को सफ़ेद ज़ीरा तीन माशे, स्याह ज़ीरा दो माशे, स्याह मिर्च छः माशे और निमक छः माशे, लेकर सब को पीस डाले और उस तली हुई अरबी में लपेट देवे, कढ़ाई में एक छटाँक घी फिर छोड़ कर दुवारा अरबी को भूने ऊपर से नींबू का रस देता जावे। जब अच्छी तरह से भुन जावे तब किसी वासन में निकाल कर ठंडी कर ले। यह अरबी पन्द्रह दिन तक खराब नहीं हो सकती, जब चाहिये तब निकाल कर खाइये, वही जायका मिलेगा। इसके भुनने में कसर न करे। यह बड़ी ही स्वादिष्ट होती है।

आलू

आलू भी एक अपूर्व पदार्थ है। जैसे फलों में आम बाद-शाह माना जाता है उसी प्रकार भाजियों में आलू भी बादशाह माना जाता है। इसकी भाजी बड़ी ही स्वादिष्ट और पुष्ट होती है। यही कारण है कि लोग इसे बारहों महीने खाते रहते हैं। इसका अधिक व्यवहार होने का कारण एक और भी है, वह यह कि इसे गरीब अमीर सभी अपनी अपनी शक्ति के अनुसार घी मसाला डाल कर बना सकते हैं। चाहे ज़्यादे से

ज्यादा घी डाल कर बनावे या धिलकुल कुछ न डाल कर केवल निमक पानी छोड़ कर बनावे यह दोनों तरह ही बनाया जा सकता है। आलू में एक यह भी विशेषता है कि इसके नाना प्रकार के व्यञ्जन भी बनाये जाते हैं—जैसे पूरी, कचौरी, समोसे, पकौड़ी, पापड़, बड़ी, अचार, तरकारी, भर्ता, रायता, भुजरी, सूखी तरकारी, रसेदार, कोरमा, कबाब चटनी, दम, पेड़ा, वरफ़ी, अमिरती, जलेबो लड्डू इत्यादि इत्यादि इसके अतिरिक्त तेल में बनाओ, चाहे घी में बनाओ या केवल जल के द्वारा ही बनाओ—सब प्रकार से बन जाता है। आलू के बनाने की अनेक विधियाँ हैं—क्रमशः उनका उल्लेख नीचे किया जाता है।

आलू बनाने की साधारण विधि

एक सेर अच्छे गुण आलू लेकर उन्हें चाकू से छीलकर मझोले आकार के टुकड़े बना कर पास रख ले। उपरान्त पतीली में आधी छटाँक घा डाल कर चूल्हे पर चढ़ा दो। घी गरम हो जाने पर उसमें दो माशे मेथी, एक माशे मंगरैला, डेढ़ माशे सफ़ेद जीरा और दो लाल मिर्चा छोड़ कर बघार तैयार करो। जब मसाले सुख हो जावें तब आलू पानी से धोकर पतीली में छोड़ दो और पलटे से चला चला कर खूब भूँनो। जब उसमें से कुछ अच्छी सुगंध आने लगे तब ऊपर से पीसी हल्दी दो माशे, निमक डेढ़ तोले, छोड़कर अन्दाज़ का पानी छोड़ पतीली का मुँह ढँक दो। जब देखो कि आलू के टुकड़े कुछ गल गये तब उसमें थोड़ा सा दही या अमहर की कली (अमचूर) छोड़ दो और दो तीन उफ़ान आ जाने पर उतार लो।

दूसरी विधि

एक सेर आलू लेकर छोल डाले*और दो दो टुकड़े कर ले। यदि बहुत ही बड़े आलू हों तो चार चार टुकड़े बना लेवे। जहाँ तक हो टुकड़े बड़े ही रखे जावें। क्योंकि बड़े टुकड़े छोटे टुकड़ों की अपेक्षा स्वादिष्ट बनते हैं। इसका कारण यह है कि छोटे टुकड़े जल्दी गल जाते हैं, पानी व मसाला अच्छी तरह पकने नहीं पाता। इसलिये तरकारी उतनी स्वादिष्ट नहीं बनती। बड़े टुकड़े देर तक पकते हैं, पानी मसाला भी अच्छी तरह पक कर टुकड़ों के भीतर घुस जाता है जिससे खाने में रुचिकर बनता है।

एक सेर आलू के टुकड़े कर, पानी में भिगो कर एक बरतन में रख दे, उपरान्त हल्दी छैः माशे, धनिया दो तोला, बड़ी इलायची छै माशे, लौंग दो माशे, सफ़ेद ज़ोरा १ माशा, स्याह ज़ोरा डेढ़ माशे, दालचीनी चार माशे, गोलमिर्च आठ माशे तेजपात ३ माशे पथरफूल दो माशे, निमक एक तोला आठ माशे और खट्टा दही आध पाव। इन सब चीज़ों को अपने पास लेकर रख ले। बाद को निमक को छोड़ कर सब मसाले सिल पर पीस डाले, पीसने के समय यह ध्यान रहे कि मसाले में ज्यादा पानी न पड़ने पावे। जहाँ तक बन सके खूब गाढ़ा मसाला पीसे। उपरान्त मसाले को सिल पर से उठा कर किसी

* आलुओं को कच्चा न छील कर र्याद बिना छीले ही बनावे तो बहुत ही उत्तम हो क्योंकि आलू में जो पुष्ट पदार्थ है वह छिलके के से सटा होता है। यह छीलने से निकल जाता है। यदि छीलना ही हो तो पानी में उबाल कर छीले तब यह पुष्ट अंश नहीं जायगा।

बड़े बरतन में रख ले और उसी में आलू के कटे टुकड़े भी छोड़ दे और हाथों से मसल मसल कर टुकड़ों में मसाला लपेट डाले। पीछे कढ़ाई में आध पाव घी या तेल छोड़ कर चूल्हे पर चढ़ा दे जब वह अच्छी तरह गरम हो जावे तब उसमें मसाले लपेटे आलू के टुकड़े छोड़ कर, पलटे से नीचे ऊपर चलाता जावे। जब मसाला अच्छी तरह भुन जावे और सुगन्ध आने लगे तब उसे किसी बरतन से ढक दे। पाँच मिनट के बाद ढकना खोल कर निमक और अन्दाज़ से पानी छोड़ कर तेज आँच में पकावे। जब आलू के टुकड़े गल जावें तब उस में दही पानी में घोल कर छोड़ देवे। यदि दही न हो तो आम की सूखी कली या पक्का इमली अन्दाज़ से छोड़ कर पकावे। जब आलू के टुकड़े पकते पकते फट जावें तब उसे चूल्हे से उतार ले और किसी पथर के या कलईदार बरतन में रख दे। यह तरकारी बड़ी ही स्वादिष्ट बनेगी और रुचिकर होगी।

तीसरी विधि

एक सेर बड़े बड़े आलू लेकर पानी में उवाल डाले और छील कर अपने पास रख ले। बाद की हर एक आलू में चाकू की नोक से दो दो तीन तीन छेद कर दे। फिर कढ़ाई में पाव भर घी गरम कर उन आलुओं को पूरी की तरह तलकर निकाल ले। पीछे ये मसाले लेकर सिल पर महोन पीस डाले:—धनियाँ २ तोले, लौंग दो माशे, बड़ी इलायची छः माशे, स्याह-मिर्च छः माशे, दालचीनी चार माशे, सफ़ेद जीरा डेढ़ माशे, स्याह जीरा दो माशे, तेजपात तीन माशे, हल्दी पाँच माशे, और अदरक चार माशे। इन सब मसालों को पानी के सहारे पीस कर एक

कटोरो में पास रख ले। वाद को पतीली में थोड़ा सा घी छोड़ कर उसे गरम करे और उसी में वह पीसा मसाला डाल कर भूने जब मसाले में दाना पड़ जाय और सुख होकर खुशबू आने लगे, तब उसमें वे तले हुए आलू डालकर पलटे से चला चला कर आलू में मसाला लपेट देवे। वाद को अन्दाज़ का पानी और निमक छोड़ कर पतीली का मुँह ढँक दे। जब एक उफ़ान उसमें आ जावे तब पतीली को चूल्हे से उतार कर अंगारों पर रख दे और दम में पकने देवे। जब आलू फट जावें तब उसमें थोड़ा सा पीसा हुआ अमचूर छोड़ कर किसी बरतन में उड़ेल ले।

चौथी विधि

बड़े से बड़े आलू दो सेर लेकर सावधानी से छील डाले और उनके दो दो टुकड़े कर के पानी में भिगो कर अपने पास रखले। हल्दी छः माशे, धनियाँ एक छटाँक, लौंग तीन माशे, बड़ी इलायची आठ माशे, स्याह मिर्च आठ माशे, दोनों ज़ीरा पाँच माशे, दालचीनी छः माशे, पत्थर-फूल छः माशे, और तेजपात आठ माशे, सब को पानी में पीस कर अपने पास रख ले। वाद को पाव भर खट्टीं दहो, या आधी छटाँक अमचूर, दो तोले आठ माशे निमक और आध पाव घी, यह सब चीज़ें भी अपने पास रख ले। फिर चूल्हे में आग जला कर पतीली चढ़ा दे और वह घी गरम करे और दो माशे सफ़ेद ज़ीरा तथा चार मिर्चों का बघार तय्यार करे। जब बघार हो जावे तब वह पीसा मसाला उसमें डाल कर करछुल से चलाता जावे। जब उसमें से सुगन्ध आने लगे तब आलू को छोड़ कर

पलटे से बराबर चला चला कर भूने। जब मसाला आलुओं के टुकड़ों में अच्छी तरह लिपट जावे तब पतीली का मुँह ढँक देवे। दस मिनट के बाद निमक और एक सेर पानी पतीली में छोड़ दे। जब आलू के टुकड़े गलने पर आ जाँय तब वह दही कपड़े में छान कर डाल दे और चूल्हे से पतीली उतार कर अंगारों पर रख दे। आध घंटे के बाद उसे किसी कलईदार बासन में निकाल कर रख ले।

पाँचवीं विधि

एक सेर आलू को पानी में उबाल कर छील डाले, बाद को हाथ से मसल कर उनके छोटे छोटे टुकड़े कर ले। पीछे कढ़ाई में आध पाव धो छोड़ कर तान माशे सफ़ेद ज़ीरा, और दो रसी हींग का बघार तैयार करे। जब बघार तैयार हो जावे तब मसले हुए आलू उसमें छोड़ कर पलटे से नीचे-ऊपर चला कर पाँच मिनट तक किसी बरतन से ढक दे। बाद को छः माशे स्याह मिर्च * दो माशे स्याह ज़ीरा, छः माशे, बड़ी इलायची और एक तोला आठ माशे निमक पोस कर उसमें छाड़ दे, ख़ूब अच्छी तरह नीचे ऊपर चला कर मसाला मिला दे। आधी छटाँक अमचूर या नींबू का रस ऊपर से छोड़ कर चूल्हे से उतार ले। यह आलू की भुजरी कही जाती है। यदि रसेदार बनाना हो तो इसमें सेर पीछे आध सेर पानी छोड़ दें। जब पानी अच्छी तरह से ख़ौल जावे तब उसे उतार ले।

* कितने आदमी स्याह मिर्च के बदले लाल मिर्चा हो अधिक खाते हैं, अपनी रुचि के अनुसार जो अच्छा लगे वह खावे। परन्तु स्याह मिर्च का स्वाद ही कुछ और होता है।

छठी विधि—वृन्दावनी आलू की भाजी

सेर पीछे आध सेर अच्छा दही लेकर किसी मोटे कपड़े में बाँध कर लटका देवे, जब उसका पानी सब निकल जावे तब उसे कपड़े से निकाल कर किसी बरतन में रख ले। फिर एक सेर आलू पानी में उबाल कर छील डाले और हाथ से मसल कर चूर कर लेवे। पीछे दो रत्ती हींग छः माशे लाल मिर्चा, दो तोला धनिया, छः माशे इलायची, दो माशे जीरा सिल पर पीस कर उस दही में मिलावे और उसी में चूर आलू और अन्दाज़ से बेसन छोड़ कर खूब फेंटे सब जब एक दिल हो जावे तब कढ़ाई में पाव भर घी छोड़ कर गरम करे। पीछे उस फेंटे हुए पदार्थ में से थोड़ा थोड़ा लेकर गोल गोल आलू की शकल बना बना घी में छोड़ता जावे। जब उसकी रंगत बादामी रंग की हो जावे तब उन्हें घी से निकाल लेवे। बाद को आधे छटांक घा में डेढ़ माशे जीरे का बघार तैयार कर उन तले हुए आलुओं को छौंक दे। पीछे डेढ़ पाव पानी और एक तोला चार माशे नोन भी छोड़ दे। फिर बचा हुआ घी छोड़ कर कोयले पर दम देवे। जब आलू फट जावे तब किसी बरतन में निकाल कर रख ले। यह भाजी खाने में बड़ी ही लजीज़ बनती है।

दम-आलू बनाने की विधि

मझोले मेल के आलू लेकर चाकू से छाल डाले * फिर

फितने सोग आलू पानो में उबाल कर तब छोलते हैं। परन्तु दम आलू कच्चे आलू का ही अच्छा बनता है। आगे बनाने वाले की जैसी इच्छा हो वैसा बनावे।

उन में सूजे से चारों तरफ़ छेद कर डाले। फिर दो तोले धनियाँ, दो माशे लौंग, चार माशे दोनों ज़ीरा, छः माशे बड़ी इलायची, छः माशे स्याह मिर्च, दो माशे लाल मिर्च, छः माशे दालचीनी, चार माशे हल्दी, एक तोला चीनी, और पाव भर दही। दही के अतिरिक्त ऊपर के सब मसाले पानी में पीस डालें। बाद को डेढ़ तोले निमक पीस कर दही में मय मसाले के मिला दे और आलू उस में डाल कर मसाला लपेट लेवे। पीछे पाव भर घी कढ़ाई में छोड़ कर, डेढ़ माशे तेजपात को चूर कर बघार तैयार करे। फिर उसी में आलू छोड़ कर पलटे से बराबर चला चला कर भूने। जब उसमें से कुछ सुगंध आने लगे तब किसी बरतन से उसे ढँक दे और कोयले की आँच पर बरतन रख कर दम में पकावे। जब आलू अच्छी तरह से गल जावें तब थोड़ा सा अमचूर ऊपर से छोड़ कर नीचे ऊपर चला दे और किसी कलईदार बरतन में रख ले। यह बड़ा स्वादिष्ट बनता है।

आलू की भुजुरी बनाने की विधि

पुष्ट आलू एक सेर लेकर चाकू से छील डाले। और उसको खूब महीन महीन कतरे बना डाले। पीछे कढ़ाई में घी छोड़कर उन्हें पूरी की तरह तल कर निकाल ले। बाद को स्याह मिर्च छः माशे, दोनों ज़ीरा चार माशे, बड़ी इलायची के दाने ३ माशे और निमक १ तोला चार माशे, पीस कर पास रखले। बाद को उस कढ़ाई का बचा घी निकाल डाले और उसी कढ़ाई में तले हुए आलू के कतरे छोड़ दे और पीसा मसाला छोड़कर ऊपर से एक नींबू कतर के निचोड़ दे और पलटे से खूब नीचे ऊपर

चला कर मसाला सब में मिला कर उतार ले। यह भुजरी भी खाने में बढ़ी ही लजीज़ बनती है। साथ ही बहुत जल्दी तैयार हो जाती है।

बिना घी की भुजुरी बनाने की विधि

अच्छे पुष्ट एक सेर आलू लेकर चाकू से छील डाले, वाद को बिलाई कस में (कद्दू कस में) कस कर महीन कर डाले। पीछे एक कपड़े पर फैला कर धूप में सुखा डाले। जब सुख कर खुश्क हो जावे तब कढ़ाई चूल्हे पर चढ़ा दे और उसी में सूखे आलू के उन महीन टुकड़ों को छोड़कर पलटे से चला चला कर मधुरी आँच से भूने। भूनते भूनते जब वे सब सुर्ख हो जावें तब उतार ले। फिर हरी धनियाँ आधी छटाँक, मिर्चा तीन माशे, दोनों जीरा चार माशे, आम की खटाई या अमचूर एक छटाँक और निमक १ तोला चार माशे, सब को सिल पर पीस कर चटनी बनावे, उसी चटनी को उस भूँजे आलू की भुजुरी में मिला कर खावे। देखिये बिना घी के यह कैसी ज़ायक़ेदार बनती है।

आलू का सीरा बनाने की विधि

आलू पाव भर लेकर छील डाले और सिल पर खूब महीन पीस डाले; वाद को पतीली में थोड़ा सा घी डाल कर सफ़ेद जीरा एक माशे, हॉग एक रस्ती, लाल मिर्चा दो नग छोड़ कर बघार तैयार करे। वाद को उस पीसे आलू को छोड़ कर छौंक दे और पानी अन्दाज़ से छाड़ दे। निमक भी अन्दाज़ से छाड़ दे। जब वह पकने पर आ जावे तब थोड़ी सी हरी धनियाँ कतर कर उसमें डाल दे। और आध पाव दही, कपड़े में छान

कर छोड़ दे और पुनः पकावे। जब उसमें दो तीन दफे उफान आ जावे तब उसे कलईदार बरतन में निकाल ले। यह भी बड़ा ही स्वादिष्ट बनता है।

आलू का भरता बनाने की विधि

आलू का भरता भी बड़े ही जायकेदार बनता है। प्रायः भरता दो प्रकार से बनाया जाता है—एक तो पानी में अथवा दाल-भात आदि में उबाल कर और दूसरे भाड़ या भूमल में भून कर। उबाले हुए आलू से भूने आलू का भरता अधिक स्वादिष्ट बनता है। चाहे उबाले हुए का अथवा भूने हुए का, जैसा इच्छा हो, नीचे की विधि से भरता बना लें।

पहिले आलू को छील डाले, फिर उन्हें हाथों से मसल कर कुचल डाले, पीछे भूना हुआ गरम मसाला अर्थात् धनियाँ, मिर्च, दोनों जीरे, बड़ी इलायची, लौंग, और दालचीनी इन्हें थोड़े से घी में भून डाले और पीस कर भरते में मिला देवे। ऊपर से पीसा अमचूर डालकर सब को मसल कर मिला ले, इसके बाद आधो छटाँक घी छोड़ कर कढ़ाई में भरते को भून डाले। भरता बन गया। यह बिना घी में भूने भी खाया जा सकता है।

भरता बनाने की दूसरी विधि

आलू को पानी में उबाल कर दो दो टुकड़े कर डाले बाद को उसे पूरी की तरह घी में तल डाले। उपरान्त उन टुकड़ों को मसल कर चूर कर ले और भूना गरम मसाला और अमचूर तथा धरी धनियाँ की थोड़ी सी पत्ती छोड़ कर मिला ले। बाद को खाने के काम में लावे।

x

x

x

ककड़ी की तरकारी बनाने की विधि

ककड़ी दो प्रकार की होती है, एक मिठऊ और दूसरी तितऊ। मिठऊ की भी दो जाते हैं एक पतली पतली गरमी के मौसम में होती है, जो अधिकतर कच्ची खाने के काम में आती हैं। दूसरी चौमासे में होती है जो मोटी मोटी होती है। तरकारी बनाने के काम में यही मोटी ककड़ी लायी जाती है। कभी कभी तितऊ ककड़ी की भी तरकारी बनती है।

ककड़ी लेकर चाकू से ऊपर का छिलका छील डाले और दो फाँक चीर कर भीतर से सब बीज निकाल कर फेंक दे। बाद को उस ककड़ी के छोटे छोटे कतरे बना डाले। एक सेर छिली ककड़ी को नीचे की विधि से बनावे। एक छटाँक घी बटलोई या पतली में छोड़ कर चूल्हे पर नढ़ावे, और सफेद जीरा चार माशे और लाल मिर्चा एक माशे डाल कर बघार तैयार करे और बाद को ककड़ी पानी से धोकर छाँक देवे। साथ ही नौ माशे निमक, एक तोला चीनी और छः माशे अमचूर भी छाड़कर पकावे। जब गलने पर आजावे तब भूना हुआ गरम मसाला एक माशे छोड़ कर पत्तीली का मुँह बन्द कर दे। थोड़ी देर के बाद चूल्हे से उतार ले और किसी कलईदार या पत्थर की कूँडी में रख ले। बाद को खाने के काम में लावे। ककड़ी की तरकारी के बनाने में सवधानी इस बात की रखे कि उस में निमक अधिक न पड़ जावे क्योंकि यह एक जाने पर गल कर पड़त ही थोड़ी रह जाती है, इस लिये जहाँ तक सम्भव हो तरकारी के गल जाने पर ही निमक अन्दाज़ से छोड़ा जावे। इस में पानी न डालना चाहिये क्योंकि इस में

स्वयं पानी भरा हुआ होता है जा उसके पकाने भर को काफी होता है ।

ककोड़े की तरकारी बनाने की विधि

ककोड़े की तरकारी भी बड़ी ही ज़ायकदार बनती है । एक सेर ककोड़ा लेकर साफ़ पानी से धोकर मिट्टी वगैरह निकाल डाले । पीछे उसके पतले पतले क़तरे बना डाले । पीछे पत्तीली में या कढ़ाई में एक छटाँक घी छोड़ कर पैंच-फोरन (धनियाँ, राई, सौंफ़ मेथो आर मँगरेला) छः माशे डाल कर सुर्ख करो जब उस में से सुगन्ध आने लगे तब ककाड़ा छौंक दो । अच्छी तरह नीचे ऊपर चला कर थोड़ी देर ढँक दो । बाद में पीसा निमक अन्दाज़ से डाल लो और एक छटाँक पानी छोड़ कर एक बार चला दो, फिर ढँक कर पकावो । जब ककोरा गल जावे तब थोड़ा अमचूर डाल कर उतार लो । ककोड़े की भाजी भुजरी ही बनती है ।

कचनार की कली की तरकारी बनाने की विधि

कचनार की तरकारी मुँह बन्द कलियों की बनाई जाती है, खिली हुई कलियों की भाजी इतनी स्वादिष्ट नहीं बनती । ताज़ी टूटी हुई मुँह-बन्द कली एक सेर लेकर साफ़ कर ले, बाद को पानी में उबाल डाले । जब कलियाँ गल जावें तब उन्हें चौड़े मुँह के बरतन में उड़ेल कर ठंडी कर ले, बाद को किसी मोटे कपड़े में रख कर कस के निचोड़ देवे जिससे उसका सब पानी निकल जावे । अब उसे कपड़े सहित दोनों हाथों से खूब मसल कर उन कलियों को चूर चूर कर डालो । फिर

कपड़े से निकाल कर पथरी में रख लो और छः माशे निमक, डेढ़ माशे हल्दी, आध पाव दही और आध छटाँक अदरक मय दही के सब चीज़ें पीस कर उस चूर की हुई कली में मिला कर खूब मसल डाल और थोड़ी देर तक उसे रहने दे। पीछे आध पाव घी पतीली में छोड़ कर छः माशे ज़ीरा, एक रत्ती हींग, और दो लाल मिर्चा डाल कर बघार तैयार करे, उपरान्त उस चूर की हुई कलियों को छौंक देवे, और जितना पानी रखना हो छोड़ कर पकावे। कुछ गल जाने पर अन्दाज़ से निमक भी छोड़ दे और जब भली भाँति गल जावे तब उतार कर कलईदार बरतन में रखले।

कटहल की तरकारी बनाने की विधि

कटहल दो जात का होता है—एक कटहल बोला जाता है और दूसरी कटहरी। कटहल के कोये बड़े होते हैं और ऊपर का काँटा भा बड़ा होता है, और कटहरी के कोये छोटे और पतले होते हैं। तरकारी कटहल की हा अच्छी बनती है। जो स्वाद कटहल में होता है वह कटहरी में नहीं मिलता। इसकी तरकारी बनाने की विधि यों है—जो कटहल पका न हो, एक सेर ले लो। पीछे हाथ में सरसों का तेल लगा कर उसका हरा छिलका छील डालो और छोटे छोटे टुकड़े कर डालो इसके बाद एक पतीली में भर कर उस में पानी ऊपर तक भर कर पकावो। जब कटहल के टुकड़े गल जावें तब उन्हें पानी से निकाल कर ठंडा कर लो, धनियाँ आधो छटाँक, लौंग दो माशे, दाल-चीनी तीन माशे, बड़ी इलायची चार माशे, दोनो ज़ीरे, चार चार माशे, स्याह मिर्च छः माशे, तेजपात चार माशे और हल्दी

चार माशे, सबको पानी में पीस डाले, यह ध्यान रहे कि मसाला पतला न होने पावे। पीछे उबाले हुए टुकड़ों में मसाला लपेट देवे और कढ़ाई में आध पाव घी या तेल छोड़ कर इन मसाले लपेटे हुए टुकड़ों को छाँक कर पलटे से खूब भूने। जब उस में से सुगन्ध आने लगे तब अन्दाज़ का पानी और पाव भर खट्टी दही छोड़ कर नीचे ऊपर मिलादे और अन्दाज़ से निमक भी छोड़ दे। जब अच्छी तरह गल जावे अर्थात् रसे का पानी पक जावे तब कलईदार बरतन में उतार लेवे।

कटहल बनाने की दूसरी विधि

एक सेर कटहल लेकर उसके बड़े बड़े टुकड़े बना डाले। पीछे दो माशे हलदी और दो माशे निमक पीस कर उस में एक तोला सरसों का तेल मिला ले और कटहल के टुकड़ों में खूब अच्छी तरह लपेट कर थोड़ी देर तक रहने दे, इसके बाद कढ़ाई में आध पाव घी छोड़ कर * खूब भूने। जब प्रत्येक टुकड़ा सुख हो जावे तब आध पाव खट्टा दही एक पत्थर के बरतन में पानी छोड़ कर कुछ पतला कर लो और उसी पानी में उन टुकड़ों को गरम ही गरम छोड़ कर डुबो दे। इसके बाद आधो छटाँक धनियाँ, दो माशे लौंग, तीन माशे दालचीनी, चार माशे दोनों जीरे, पाँच माशे बड़ी इलायची, छः माशे स्याह मिर्च और ८ माशे तेजपात, छः माशे हलदी या एक माशे केसर पाना में पीस कर एक कटोरी में रख लो। पीछे पत्तीली में एक छटाँक

* कटहल की तरकारी घी की अपेक्षा तेल में अधिक स्वादिष्ट बनती है किन्तु यह खाने वाले की रुचि पर है चाहे यह घी में बनावे या तेल में।

घी छोड़ कर उस मसाले को खूब भूने जब उस में से सुगन्ध आने लगे तब उस में दही से निकाल कर वे टुकड़े छोड़ कर कुछ देर तक पलटे से चला कर भूनो इसके बाद उसे कुछ देर के लिये ढक दो। पीछे उस में वह दही भी छोड़ दो और निमक दो तोला चार माशे, छोड़ कर अन्दाज़ से पानी भर दो और मधुरी आँच से पकावो। जब वे अच्छी तरह गल जावें और पानी गाढ़ा हो जावे तब खाने के काम में लावे।

कुन्दरु की तरकारी बनाने की विधि

कुन्दरु की तरकारी दो प्रकार से बनाई जाती है। एक तो मामूली और दूसरी विशेष विधि से। मामूली तरकारी तो इस प्रकार बनावे कि कुन्दरु के पतले पतले टुकड़े कर के हींग जीरा और मिर्चा का बघार देकर छाँक डालें। निमक और हल्दी पीस कर अन्दाज़ से छोड़ दे, ऊपर से पानी का छौंटा देकर ढक दें। जब वे गल जावें तब उतार ले। यदि मरगल (कलौंजी) बनाना हो तो कलौंजी का मसाला * भर कर बना ले।

विशेष विधि यह है कि कुन्दरु के लम्बोत्तर टुकड़े बना डाले और ऊपर की विधि से छाँक देवे, ऊपर से एक छटाँक घी चारों तरफ़ से छोड़ दे और निमक छोड़ कर ढक देवे। जब कुन्दरु कुछ गल जावे तब अच्छा महीन बेसन उन टुकड़ों के ऊपर बुरकता जावे और पलटे से चलाता जावे। जब अच्छी तरह बेसन उन टुकड़ों पर लपट जावे तब बेसन

* कलौंजी का मसाला आगे करेले की भरवां तरकारी में लिखा है।

छोड़ना बन्द कर दे। फिर थोड़ा थोड़ा घी का छीटा दे दे कर उन टुकड़ों को भून कर सुख करे। बाद को भोजन के काम में लावे।

कद्दू (लौकी) की तरकारी बनाने की विधि

नरम देख कर एक सेर कद्दू लीजिये और उसके छोट्टे छोटे टुकड़े बना डालिये पीछे ढाई माशे हल्दी, दो तोले धनियाँ और दो माशे मिर्च पानी में पीस कर एक कटोरी में पास रख लो। पीछे पत्तीली में डेढ़ छटाँक घी डाल कर छैः माशे सफ़ेद जीरा और एक रत्ती हॉग छोड़ कर बघार तैयार करो, उसी में कद्दू छँक दो। पीछे कुछ देर पत्तीली का मुँह ढक दो। उपरान्त वह पीसा हुआ मसाला छोड़ कर खूब नीचे ऊपर चला कर मसाला सब में मिला दो। बाद को निम्न एक तोला चार माशे छोड़ दो और पत्तीली का मुँह बन्द करके पकावो। जब कद्दू गल जावे तब उस में एक छटाँक चीनी और दो तोला अमचूर छोड़ दो और पाँच मिनट के बाद उसे उतार कर किसी कलईदार बरतन में रख ले। अगर रसेदार बनाना हो तो मसाला छोड़ने के समय पाव भर पानी भा छोड़ दो।

करमकल्ले (पातगोभी) की तरकारी बनाने की विधि

अच्छा बँधा हुआ करमकल्ला एक सेर लेकर चाकू से महीन कतर डाले। बाद को उसे पानी में उबाल डाले। फिर ठंडा कर के उसका पानी निचोड़ कर निकाल देवे। और धनियाँ आधी छटाँक, लौंग दो माशे, दालचीनी दो माशे, बड़ी इला-

यची पाँच माशे, स्याह मिर्च छैः माशे, तेजपात छः माशे, दोनों जीरा दो माशे और हल्दी चार माशे; अदरक एक तोला, इन सब को पानी में पीस डाले। अब कढ़ाई या पतीली में डेढ़ छटाँक घी छोड़े और एक रत्ती हॉग, २ लाल मिर्चा डाल कर बघार तैयार करे। उसमें वह निचोड़ा हुआ करमकल्ला छौँक देवे बाद को ऊपर से पीसा मसाला डाल कर पलटे से खूब चला कर भूने। थोड़ी देर भूँजने के बाद आध पाव दही छोड़ दे और डेढ़ तोला निमक डाल कर पकावे। जब अच्छी तरह से पक जावे तब किसी घासन में निकाल ले।

कोई कोई बिना उवाले भी तरकारी बनाते हैं, मसाला और बनाने की विधि यही ऊपर की हो है। दही का जगह अमहर की खटाई भी डाल सकते हो।

करेले की तरकारी बनाने की विधि

करेले की तरकारी कई प्रकार से बनाई जाती है। एक साधारण विधि तो यह है कि, अच्छा नरम करेला लेकर उसके क़तरे बना डाले, पीछे हॉग-मिर्चा का बघार तैयार कर उन्हें छौँक देवे और जब कुछ गल जावें तब उसमें अन्दाज़ से निमक पीस कर छोड़ दे, बाद को नींबू का रस या अमचूर थोड़ासा डाल कर खूब चला चला कर भून डाले। जब फरफरे हो जावें तब उतार कर काम में लावे।

मसालेदार भुजरी बनाने की दूसरी विधि

एक सेर करेला लेकर पानी में उवाल डाले। पीछे ठंडा कर उन्हें सिल पर कुचल डाले। बाद का कढ़ाई में आध पाव तेल

छोड़ कर एक रत्ती हॉंग दो मिर्चा का बघार तैयार कर के, उसमें चूह कूटा हुआ करेला छौंक देवे, पीछे धनियाँ दो तोले, स्याह ज़ीरा दा माशे, स्याह मिर्च छै माशे, तेजपात एक तोला, हल्दी चार माशे, सब को पीस कर ऊपर से भुरभुरा कर पलटे से चला देवे, निमक अन्दाज़ से पीस कर डाल दे फिर कुछ देर तक ढाँक कर मधुरी आँच पर पकावे, इसके बाद ढँकना उतार कर पलटे से खूब चला चला कर भूने, जब उसमें से सुगन्ध आने लगे और सुर्खी आजावे तब समझे कि अब तैयार हो गया। इसके बाद एक नॉवू कतर कर रस निचोड़ दे। बाद को नीचे ऊपर चला कर उतार लेवे।

भरवाँ करेला बनाने की विधि

यदि भरवाँ करेला बनाना हो तो खूब नरम नरम और छोटे छोटे करेले लेना चाहिये। जिनमें बीज नरम हों। चाकू से ऊपर का हरा छिलका छील डाले। उसे चाकू से तराश कर न छीले, बल्कि खुरच कर छीले और उस खुरचे हुए छिलके में एक माशा नमक, एक माशा हल्दी, पीस कर मिला दे और थोड़ी देर तक रख दे। इधर उन छीले करेलों में चाकू से लम्बी लम्बी इस तरह चीर दे कि दूसरी तरफ पार न होने पावे यानी बीच में ही रहे। पीछे नीचे लिखा मसाला लेकर पीस डाले।

कलौंजी का मसाला

सौंफ एक छटाँक, धनियाँ तीन तोले, लाल मिर्चा एक तोला, लौंग छै: माशे, वड़ी इलायची छै: माशे, दारचीनी आठ माशे, सफ़ेद

जीरा दो माशे, स्याह जीरा चार माशे, सोंठ एक तोला, मँगरेल १ तोला, मेथी छैः माशे, हींग चार रस्ती और अमचूर डेढ़ छटाँक तथा निमक एक छटाँक इन सब को पीस डाले; यह मसाला एक सेर करेले के लिये है और यही कलौजी का मसाला है। इसी मसाले को भर कर कुन्दरु, परवल, भिन्डी आदि के मरगल (कलौजी) भी बनाते हैं।

अब उस खुरचे हुए छिलकों में जो निमक हल्दी लगा कर रखा है, उसे ले कर हाथ से खूब मसलो और कई पानी से धोकर उसका कड़ुवापन दूर कर डालो। जब उसमें से सफेद पानी निकलने लगे तब उसे कसकर पानी निचोड़ डाले। बाद को उस में सब पीसा हुआ मसाला मिला कर कढ़ाई में एक छटाँक तेल छोड़ कर भूनो, जब उसमें से सुगन्ध आने लगे तब उसे उतार कर ठंडा कर ले और चीरे करेलों में भरे और डोरे से अथवा सींक से गोद कर उनका मुँह बन्द कर ले। मसाला भरने के समय इस बात का भी ध्यान रखना चाहिये कि मसाला सब में बराबर रहे, किसी में कम ज्यादा न होवे अथवा करेलों की छोटी बड़ी आकृति के अनुसार भरना चाहिये। जब सब करेले भर जायें तब हाथ धो डाले और फिर कढ़ाई में पाव भर घी या सरसों का तेल* छोड़ कर गरम करे और उसी में बराबर से सब करेलों को मसाला ऊपर कर के धिछा कर रख दे। थोड़ा सा तेल या घी ऊपर से भी छोड़ दे बाद को ऊपर से किसी बरतन से उन्हें पेंसा ढँक दे ताकि चारों तरफ से वे छिप जायें, फिर

घी के बजाय सरसों के तेल में कलौजी बनाने से कुछ ज्यादा स्वादिष्ट बनती है आगे अपनी रुचि है।

मन्द आग से उन्हें पकावे । जब समझे कि अब आधे करेले गल गये होंगे तब ढँकना उतार कर चिमटे से हर एक करेले को उलट देवे । और फिर उसी तरह ढँक कर पकावे । गल जाने पर उतार लेवे । इसमें पानी नहीं डाला जाता । यह भाँफ़ से ही पकाया जाता है । यह अधिक दिन रह भी सकता है ।

करेले की मरगल (कलौंजी) बनाने की विधि

अच्छे नरम नरम करेले १ सेर, धनियाँ आध पाव, सौंफ़ आध पाव, सोंठ रुपये भर, अमचूर एक छटाँक, स्याह मिर्च पैसा भर, लाल मिर्चा पैसा भर, बड़ी इलायचो छैः माशे, लौंग छैः माशे, मँगरैल रुपये भर, पोस्ते के दाने पैसा भर, नमक एक छटाँक और दही आध सेर ।

पहिले करेलों को चाकू से छील कर बीच से चीर डाले फिर किसी चौड़े मुँह के बरतन में रख कर अन्दाज़ से पानी छोड़ उवाल डाले । जब करेले अच्छा तरह गलने पर आजावे तब चूल्हे से उतार कर ठंडे कर डालो । फिर उनके भीतर से सब धीज निकाल कर हाथों से दवा दवा कर पानी निचोड़ डाले । उपरान्त सब मसाला थोड़े से घी में भूने । भूँजते समय अमचूर और निमक अलग करले, फिर सब पीस कर दही में सान कर उन करेलों में भरे । उन भरे करेलों को डोरे से बाँध बाँध कर रखता जावे । फिर कढ़ाई में डेढ़ पाव घी या सरसों का बढ़िया तेल छोड़ उसी में पकावे । करेलों के पकाने के समय यह ध्यान रहे कि करेले चारों तरफ़ से सुखे हो जावे परन्तु जलने न पाव । ये करेले भी कई दिन तक रह सकते हैं और खाने में वड़े ही स्वादिष्ट होते हैं ।

बीजों को अलग तवे पर थोड़ा सा घी छोड़ कर भून डाले और निमक मिर्च डाल कर खावे ।

कलौंजी बनाने की दूसरी विधि

नरम नरम करेले लेकर चाकू से छील डाले । उस छिले हुए खुर्चन में एक माशे निमक, एक चुटकी हल्दी मिलाकर एक तरफ कुछ देर रख दे । इधर करेलों को बीच से चीर कर रख ले और नीचे लिखा मसाला तैयार करे । (धनियाँ एक छटाँक, सौंफ एक छटाँक, मँगरेल दो तोले, स्याह मिर्च छैः माशे, लालमिर्चा एक तोला, लौंग छैः माशे, बड़ी इलायची छैः माशे, दालचीनी आठ माशे, स्याह जीरा चार माशे, सफेद जीरा तीन माशे, सोंठ १ तोला, होंग चार रत्तो, अमचूर डेढ़ छटाँक और निमक एक छटाँक) यह कलौंजी का मसाला बोला जाता है ।

सब मसालों को पीस डालो बाद को जो छिलका निमक हल्दी लगा कर रखा है उसे खूब मसल मसल कर कई पानी से धो डालो और उसका पानी निचोड़ कर उसी मसाले में सौंन डालो, फिर उसे करेलों में अन्दाज़ से भरो और उनके मुँह डोरे से या सीकों से गोद कर बन्द कर दो । अब एक गहरी कढ़ाई में आधा पानी भरो और उसे चूल्हे पर चढ़ा दो । थोड़ी सी वाँस की फराटी उस पानी से चार अंगुल ऊपर बराबर से बिछाओ और उसी पर सब मसाले भरे करेले बराबर से रख दो और किसी ऐसे बरतन से करेलों को ढक दो जिससे चारों तरफ से अच्छी तरह ढक जावें । अब भाँफ से पकाओ, जब समझो कि करेले सीझ गये होंगे तब धीरे से ढकना खोल कर करेलों को निकाल लो और कढ़ाई का पानी फेंक दो । पाव भर

बढ़िया सरसों का तेल कढ़ाई में गरम कर उन करेलों को उसी में छोड़ कर मधुरी आँच से भूनों। जब चारों तरफ़ करेलों के सुर्खी आजावे तब उतार लो और भोजन के काम में लाओ। यह करेले खाने में कड़वे नहीं लगते बड़े ही स्वादिष्ट लगते हैं और महीनों रह सकते हैं।

रसेदार करेलों की तरकारी बनाने की विधि

करेले की रसेदार तरकारी दो प्रकार से बनाई जाती है। एक उबाल कर छाँकी जाती है और दूसरी कच्चे ही छाँक कर बनाते हैं।

अच्छे साफ़ नरम करेले एक सेर लेकर उन्हें हलके हाथ से खुरच कर छोल डाले और भीतर के बीज निकाल कर अलग रख ले फिर उसके पतले पतले कतरे बना डाले और बटलोई में पानी के साथ उबाल डाले। जब करेले गल जावें तब उसे ठंडा कर खूब कस कर पानी निचोड़ डाले। पीछे छैः माशे निमक, एक माशा पीसी हल्दी, उन कतरों में खूब मसल कर तीन चार पानी से धो डाले, इसके बाद छटाँक भर इमली के पत्ते में खूब मसल मसल कर कई पानी से धो डालो—फिर एक नाँव कतर कर उसमें निचोड़ दो और कुछ देर रख दो। अब नीचे लिखा मसाला पीस कर तैयार करो:—

सफ़ेद जीरा दो माशे, स्याह जीरा डेढ़ माशे, धनियाँ दो तोला, दालचीनी दो माशे, बड़ी इलायची दो माशे, लौंग १ माशे, स्याह मिर्च दो माशे, तेजपात छैः माशे, जावित्री १ माशा जायफल १ माशा, हल्दी चार माशे और लाल मिर्चा चार माशे।

इन मसालों में दो नग लौंग बचा कर सब को थोड़े पानी से महीन पीस डालो ।

अब कढ़ाई में आध पाव घी छोड़ कर, दो रत्ती हींग, और दो लौंग का तड़का तैयार करो और उसी में उन करेले के टुकड़ों को छोड़ कर, खूब भूनो जब टुकड़े कुल बादामी रंगत के हो जायें तब वह मसाला डाल कर तब तक भूनो जब तक उसमें दाने न पड़ जायें तथा खूब सुगन्धि न आने लगे । फिर पाँच मिनट ढाँक दो, फिर खट्टी दही पाव भर, अमचूर छटाँक भर छोड़ कर जितना रसा रखना हो उतना पानी डाल कर एक तोला आठ माशे निमक डाल दो और पत्तीली का मुँह ढँक कर पकावो । जब रसा गाढ़ा हो जावे तब किसी कलईदार या पत्थर के वासन में निकाल लो । यह भाजी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है दूसरे कड़ुवा विलकुल नहीं होती ।

यदि कच्ची ही बनाना हो तो करेले को उवाले नहीं और बाकी सब क्रिया इसी तरह करे । तात्पर्य यह है कि टुकड़े जितने हो मसल कर धोए जावेंगे उतने ही अच्छे बनेंगे—और तरकारी कड़वी नहीं होगी । बीजों और छिलकों को भी पानी से धोकर अलग तवे पर घी या तेल में खूब भून डाले । अन्दाज से निमक मिर्च और अमचूर छोड़ कर भुँजरी बना डाले उपरान्त खावे—यह भी बड़ा अच्छा बनता है ।

काशीफल (कोंहड़ा) की तरकारी बनाने की विधि

काशीफल की तरकारी दो प्रकार की बनाई जाती है :— एक तो कच्चे कोंहड़े की दूसरी पक्के कोंहड़े की । स्वाद दोनों

का प्रायः एक ही सा होता है, यह अपनी रुचि पर है चाहे पके की बनावे या कच्चे की बनावे। इसके बनाने की विधि यह है कि एक सेर काशोफल लेकर लम्बे लम्बे टुकड़े बना डाले फिर उसे छील डाले और टुकड़े कर भाजी बना डाले।

बटरलोई में आधी छटाँक ग्री डाल कर दो रत्ती हॉग, छे माशे मैथी और चार नग मिर्चा का बघार तैयार करे और कॉहड़े को छौंक दे। खूब अच्छी तरह नीचें ऊपर चला कर उसे ढाँक दे। पाँच मिनट के बाद एक तोला पीसा निमक छोड़ कर पुनः चला कर ढाँक दे—जब देखे कि खूब अच्छी तरह गल गया है तब एक तोला चीनी और आधी छटाँक अमचूर उसमें डाल दे। बाद को नीचें ऊपर चला कर पत्थर के बरतन में या ऐसे बरतन में जिसमें खटाई न बिगड़े निकाल ले। यदि अमचूर न मिले तो कॉहड़े के आधा गल जाने पर अमहर की कली धोकर छोड़ दे या कच्चे आम को छील कर छोड़ दे।

केले की तरकारी बनाने की विधि

केले की फली की तरकारी दो प्रकार से बनाई जाती है। एक उबाल कर दूसरी कच्ची। लेकिन एक बात का ध्यान और भी रखना चाहिये कि फली एक दम कच्ची न हो, बल्कि पुष्ट हो। भाजी नीचे लिखी विधि से बनती है।

एक सेर छिली हुई फलियाँ को लेकर टुकड़े बना डालें। बाद को आधी छटाँक धनियौ, एक तोला हल्दी और चार माशे लाल मिर्चा सिल पर पानी से पीस कर एक कटोरी में पास रख ले। फिर सौंठ एक तोला, लँग तीन माशे, स्याह ज़ीरा

दो माशे, सफ़ेद ज़ीरा १ माशा, बड़ी इलायची चार माशे, जावित्री १ माशा, जायफल डेढ़ माशे, स्याह मिर्च तीन माशे सब का सूखा पीस कर इसे भी पास रख ले—बाद को पतीली में डेढ़ छटाँक घी छोड़ गरम करे और पाँच रत्ती होंग, दश नग लौंग छोड़ तड़का तैयार करे और उसी में पानी से प्रोसी हल्दी वाला मसाला छौंक दो—जब तीन च.र. उफ़ान आकर हल्दी पक जावे तब फली के टुकड़े उसमें छोड़ दे और नीचे ऊपर चला कर थोड़ी देर ढाँक कर रख दे। इसके बाद दो तोले निमक और आध पाव खट्टा दही छोड़ कर अन्दाज़ का पानी छोड़ दे। जब अच्छी तरह पक जावे तब उसे वासन में निकाल ले। दही न हो तो अमचूर ही छोड़ दे। इसका रसा बहुत गाढ़ा न होने पावे। और न बहुत पतला ही हो। अर्थात् मजे का गाढ़ा रसा रहना चाहिये। यह तरकारी बड़ी ही स्वादिष्ट होती है।

दूसरी विधि

एक सेर छिली हुई फलियों के क़तरे बना कर पानी में भिगो दे। क़तरे बहुत छोटे न होंवे। पाँच मिनट के बाद सूजे से गोद कर उनमें चार चार पाँच पाँच छेद कर डाले। उपरान्त यह मसाला तैयार करे। धनियाँ दो तोले, स्याह मिर्च छः माशे, लौंग दो माशे, बड़ी इलायची छै माशे, दाल चीनी ४ माशे, दोनौ ज़ीरे दो दो माशे, तेजपात छै माशे और हल्दी ३ माशे। सब को पानी में गाढ़ा गाढ़ा पीस डाले। पीछे उन फलियों में लपेट कर पतीली में आध पाव घी डाल गरम करे, एक रत्ती होंग छोड़ कर उसी में फली डाल कर खव भूने, जब उसमें सुगन्ध आने

लगे तब दो भिनट को पतोला का मुँह ढाँक दे। बाद को निमक और पानी अन्दाज़ से छोड़ मन्द आग में पकावे। जब कुछ गलने पर आ जावे तब थोड़ा सा दही या अमचूर छाड़ देवे। जब अच्छी तरह गल जावे तब किसी वासन में उड़ेल ले।

उबाल कर बनाने की विधि

पहिले फली छील कर पानी में उबाल डाले फिर हाथों से दबा कर पानी निचोड़ देवे। बाद को ऊपर की विधि से मसाला देकर घी में भून डाले। निमक, खटाई और पानी अन्दाज़ से देकर पका ले।

उबाल कर बनाने की दूसरी विधि

एक सेर केले की छिली फली लेकर चाकू से छोटे छोटे गोल कतरे घना कर पानी में उबाल डाले। जब गल जावे तब ठंडा कर पानी दोनों हाथों से दबा कर निकाल दे। उपरान्त किसी कपड़े पर फैला कर रख दे जिस में वह कुछ हवा लग कर फरफरा हो जावे। इधर यह मसाला पानी में पीस कर तैयार करे। धनियाँ तीन तोले, हल्दी आठ माशे, लालमिर्चा तीन माशे, स्याह मिर्च चार माशे, स्याह ज़ीरा दो माशे, सफ़ेद ज़ीरा डेढ़ माशे, बड़ी इलायची तीन माशे, लौंग एक माशा, दारचीनी १ माशा तेजपात दो माशे और अदरक १ तोला। अदरक को छील कर सब मसालों के साथ पानी में सिल पर महीन पीस डाले और एक कटोरी में पास रख ले। अब पतीली में आध पाव घी डाल गरम करो और दो रत्ती हॉग, दो लौंग का बघार तैयार कर उस पीसे मसाले को छौंक दो। बाद को पलटे से खूब चला

चला कर भूने। जब मसाले में दाने पड़ जायँ और सुगन्ध से नाक विभोर हो जावे तब कपड़े पर फैलाई हुई फली उसमें डाल कर भूने, जब फलियों में चारों तरफ मसाला लपट जावे तब पाँच मिनट को पतीली का मुँह ढाँक दे। बाद को १ तोला ८ माशे निमक और अन्दाज़ का पानी रसे के लिये छोड़ पकावे। एक जाने पर आधी छटाँक अमचूर या दही छोड़ कर पाँच मिनट के बाद उतार ले। और अंगारों पर कुछ देर रखकर भोजन के काम में लाओ।

उवाले केले की तीसरी विधि

फलियों को उवाल कर पानी निचोड़ डाले और सिल पर खूब महीन पीस लेवे। छटाँक भर चने का सत्तू मँगाकर उसमें मिला कर फेट डाले और घी में छोटी छाटी पकौड़ी तल कर निकाल ले। पीछे हाँग का तड़का देकर ऊपर बताये गरम मसाले का पीस कर छाँक दे और ऊपर ही की विधि से रसेदार तरकारी बना ले।

खरबूजे की तरकारी बनाने की विधि

खरबूजे का तरकारी बड़ी स्वादिष्ट बनती है। इसकी तरकारी कच्चे और पक्के दानों तरह के फल का बनती है, और दोनों तरह की तरकारी बनाने की विधि एक ही है। इसे नीचे की विधि से बनावे।

कुछ गद्द खरबूजे लेकर उन्हें छील डाले और मोटे मांटे टुकड़े बना डाले। फिर एक सेर छिले खरबूजे में एक छटाँक घी लेकर पतीली में छोड़ गरम करे और एक रत्ती हाँग, चार

माशे सफेद ज़ीरा, और एक या दो लाल मिर्चा का बघार तैयार करे और उसी में खरबूजे के टुकड़े छाँक कर पलटे से खूब भूने। बाद को पत्तीली का मुँह बन्द कर दे और मधुरी आँच से पकने दे। इधर धनियाँ छैः माशे, बड़ी इलायची २ माशे, दाल-चीनी डेढ़ माशे सिल पर सूखी पीस डाले और तरकारी में छोड़ कर चला दे। निमक अन्दाज़ से छोड़े क्योंकि यह तरकारी गल कर बहुत थोड़ी हो जाती है। इसके बाद दो तोला चीनी, और आधी छटाँक अमचूर भी छोड़ दे। जब फाँके अच्छी तरह गल कर घुल जावे तब पत्थर के बासन में निकाल ले।

फूट की तरकारी बनाने की विधि

फूट को लेदा भी कहते हैं। कच्ची पकी दोनों तरह की फूट का तरकारी बनाई जाती है। पकी को फूट और कच्ची को लेदा कचरा व ककरी कहते हैं। यह जेठऊ तथा चौमासी दो जात की होती हैं। जेठऊ पकती नहीं चौमासे वाली पक कर फूट हो जाती है।

इसकी तरकारी खरबूजे की तरह छील कर टुकड़े बना कर हींग, ज़ीरा, मिर्चा के बघार में छाँके और खरबूजे की तरह अन्दाज़ से निमक डाले। पकने पर चीनी, अमचूर छोड़ कर उतार लेवे।

खीरे की तरकारी बनाने की विधि

एक सेर खीरा लेकर छील डाले और छोटे छोटे टुकड़े करके बीज निकाल डाले। पीछे पत्तीली में छटाँक भर घी डाल कर एक रत्ती हींग, चार माशे ज़ीरा और दो मिर्चे का बघार तैयार कर

खीरा छौंक दे, खूब अच्छी तरह नीचे ऊपर चला कर भूने और पीछे भूना गरम मसाला * ऊपर से छोड़ कर पतीली का मुँह ढाँक दे और मन्दी आग से पकावे । जब गल जावे तब एक तोला चीनी, आधो छटाँक अमचूर और १ तोला पीसा हुआ निमक उसमें छोड़ कर पाँच मिनट के लिए अंगारों पर पतीली रख दो । पीछे क़लईदार वासन में उँडेल लो ।

गाजर की तरकारी बनाने की विधि

अच्छी मोटी मोटी गाजर लेकर ऊपर से चाकू से खुरच कर छाल डाले, फिर लम्बाई से चीर कर भीतर का कड़ा हिस्सा निकाल डाले । वाद को खूब महीन कतर डाले । फिर पतीली में आध पाव धी छोड़ कर गरम करे और उसमें दो माशे सफ़ेद जीरा का तड़का तैयार कर उसी में गाजर छौंक दे, वाद को खूब भूने, जब अच्छी तरह भुन जाय तब आठ माशे निमक, दो माशे मिर्चा, छोड़ कर ऊपर से पाव भर चक्का दही डाल कर नीचे ऊपर एक बार और चला देवे और अंगारों पर पतीली रख कर मुँह बन्द कर पकने दे । जब गाजर अच्छी तरह गल जावे तब हरी धनियाँ चार माशे पीसा, और हुआ गरम मसाला छोड़ कर फिर चलादे और पाँच मिनट के उपरान्त क़लईदार वासन में उलड़े ले ।

यहाँ एक बात का ध्यान रखे कि गाजर की तरकारी लोहे के वासन में नहीं बनाना चाहिये क्योंकि लोहे के संयोग से गाजर काली पड़ जाती है ।

* बड़ी इलायची, लौंग, स्याह जीरा, स्याह मिर्च, दालचीनी; तेजपात-यह छः मसाले गरम माने जाते हैं ।

गाजर की दूसरी विधि

अच्छी मोटी मोटी गाजर लेकर छील कर बीच का डंठल निकाल कर कतर डाले और थोड़े पानी में हल्का जोश देकर उतार ले बाद को दोनों हाथों से दबा कर निचोड़ डाले। और वरतन में डाल कर पास रख ले—फिर यह मसाला तैयार करे—
धनियाँ छः माशे, बड़ी इलायचो दो माशे, दोनों ज़ीरे चार माशे, दालचीनी एक माशे, पथरफूल डेढ़ माशे, अदरक चार माशे, स्याह मिर्च चार माशे, सब को पानी से कुछ गाढ़ा पीस डाले और उसी उबाली गाजर में डाल कर खूब मसल कर सान डाले। फिर पतीली में तीन छटाँक घी छोड़ कर गर्म करे और उसी में मसाला सनी गाजर छोड़ कर पलटे से उलट-पलट कर खूब भूने—जब भूनते भूनते उसमें से अच्छी तरह सुगन्ध आने लगे तब आध पाव दही डाल दे और निमक अन्दाज़ से छोड़ जितना रसा रखना हो उतना पानी डाल कर पकावे। रसा जब गाढ़ा हो जावे तब मिले तो, एक माशे सूखा पोदीना पीस कर छोड़ दे। और कलईदार वासन में निकाल ले। कोई कोई थोड़ी खटाई भी छोड़ते हैं।

खेखसा की तरकारी बनाने की विधि

इसकी तरकारी भी बड़ी स्वादिष्ट होती है—खेखसा लेकर महीन महीन क़त्ते बना डाले—पीछे कढ़ाई में सेर पीछे आध पाव घी छोड़ कर करेले की तरह निमक, मिर्च, मसाला और खटाई देकर भुजरी बनावे। मरगल बनाना हो तो कलौजी का मसाला, जो करेले में लिखा है, उसे भर कर करेले की तरह बना डाले।

रसेदार खेखसा बनाने की दूसरी विधि

एक सेर नरम खेखसा लेकर उसे छील डाले और मोतर के बीज निकाल कर पानी में उवाल डाले, फिर ठंडा कर पानी हाथों से दबा कर निचोड़ डाले। फिर यह मसाला तैयार करे—धनिया दो तोले, लाल मिर्चा दो माशे, स्याह ज़ीरा दो माशे, हल्दी चार माशे, दालचीनी डेढ़ माशे, इलायची तीन माशे, लौंग दो माशे, स्याह ज़ीरा दो माशे, सफ़ेद ज़ीरा १ माशा, तेजपात चार माशे। सब को सिल पर थोड़ा पानी देकर खूब महीन पीस डाले और उस उवाले हुए खेखसे में खूब लपेट कर कुछ देर रख दे। इधर पतीली में आध पाव घी छोड़, १ माशे सफ़ेद ज़ीरा, चार रत्ती मेथी छोड़ तड़का तैयार करे और उसी में खेखसा छोड़ खूब भूने जब सुगंधि आने लगे तब उसे कुछ देर के लिये ढँक दे। पाँच मिनट के बाद एक बार अच्छी तरह फिर चला कर अन्दाज़ का पानी और निमक छोड़ दे। और पकावे जब खेखसा अच्छी तरह गल जावे तब पाव भर दही या आधी छटाँक अमचूर छोड़ दे और रसा गाढ़ा हो जाने पर कलईदार या पत्थर के बर्तन में उँड़ेल ले।

यदि कलौंजी (मरगल) बनाना हो तो इसका मसाला* भर कर करेले की तरह बना ले।

गूलर की तरकारी बनाने की विधि

अच्छे नरम कच्चे गूलर लेकर पानी में उवाल डाले। जब वे गल जाव तब उन्हें ठंडा कर चाकू से आधा कतर

* मसाले के लिए करेले की विधि में देखो।

कर भीतर के सब बीज निकाल कर साफ कर डाले। इधर यह मसाला तैयार करे—अदरक १ तोला, धनिया डेढ़ तोला, स्याह मिर्च चार माशे, स्याह जीरा, तीन माशे, सफ़ेद जीरा १ माशा, अमचूर १ छटाँक, निमक १ तोला चार माशे और दही आध पाव। अदरक के अलावे सब मसालों को ज़रा सा कढ़ाई में घी देकर भून डाले और सिल पर महीन पीस कर रख ले, अदरक पीस डाले बाद को अमचूर और दही सब एक में मिला कर सात डाले। फिर हर एक गूलर में वही मसाला भरे। बाद को सींक से उनके मुँह बन्द कर पास रख ले। पीछे पत्तीली में पाव भर घी देकर गरम करे और उन भरे हुए गूलरों को उसमें धीरे से रख कर मधुरी आँच से पकावे। इस बात की सावधानी रहे की गूलर लाल हो जावें परन्तु जलने न पावें। इसे भी कढ़ाई में न बनावे नहीं तो काले और कसोतर हो जावेंगे। यह तरकारी खाने में बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है।

भुजरी बनाने की दूसरी विधि

बड़े बड़े कच्चे गूलर ओखली आदि में खूब कूट कर पानी से खूब धो डाले। बाद को पानी में उवाल डाले और दोनों हाथों से कस कर पानी निचोड़ डाले पीछे कलईदार कढ़ाई में एक छटाँक घी छोड़ एक रत्ती हॉग, दो माशे सफ़ेद जीरा का तड़का तैयार कर निचोड़े गूलर छौंक देवे, बाद को खूब पलटे से चला चला कर भूने यहाँ तक कि वे सब सुर्ख पड़ जावें तब आधी छटाँक अमचूर, एक तोला निमक और मिर्चा अन्दाज़ से पीस कर छोड़ दे और नीचे ऊपर मिला कर किसी वासन में निकाल ले। यह भुजरी भा बड़ी ही स्वादिष्ट बनता है।

गूलर की तरकारी बनाने की तीसरी विधि

नरम गूलर लेकर पानी में उबाल डाले और चाकू से कतर कर भीतर के बीज साफ़ कर डाले। पीले एक छटाँक चने का बेसन लेकर उन टुकड़ों में खूब सान डाले। वाद को कढ़ाई में घी या तेल छोड़ कर उन्हें खूब भूने। जब सुगन्ध आने लगे तब दही का छौंटा दे दे कर थोड़ी देर और भूने फिर निमक मिर्च अन्दाज़ से छोड़ कर उतार लेवे।

फूल गोभी बनाने की विधि

फूल-गोभी की तरकारी वादी ज़रूर होती है परन्तु यह खाने में बड़ी स्वादिष्ट बनती है। यदि विधि से बनाई जावे तो उतनी वादी भी नहीं होती। इसका फूल जहाँ तक हो बंधा हुआ लेना चाहिये। खुला फूल उतना स्वादिष्ट नहीं बनता। यह भी कई तरह से बनाई जाती है और गरीब अमीर सभी पसन्द करते हैं और बड़ी रुचि के साथ भोजन करते हैं।

इसके बनाने की साधारण विधि तो यह है कि बाज़ार में जो गरम मसाल विकता है—उसे एक दो पैसे का खरीद लावे और पानी में पीस कर पत्ताली में घी छोड़ कर छौंक देवे, जब मसाले में दाने पड़ जावें तब फूल गोभा और फूल गोभी से आधे आठ दोनों कतर कर छौंक दे और थोड़ी देर भून कर थोड़ा पानी छोड़ ढँक दे। जब गल जावे तब निमक खटाई छोड़ अंगारे पर रख दे, थोड़ी देर वाद उतार ले।

फूल गोभी के बनाने की दूसरी विधि

अच्छा बंधा सफ़ेद रंग का फूल एक सेर, अच्छे बड़े बड़े

पुष्ट आलू आध सेर। आलू को चाकू से छील कर बड़े बड़े टुकड़े बना डाले, फूल के भी बड़े बड़े टुकड़े बना कर दोनों को साफ पानी में उबलने को रख दे—धनियाँ दो तोला, लाल मिर्चा दो माशे, स्याह मिर्च तीन माशे, स्याह जीरा दो माशे, बड़ी इलायची तीन माशे, लौंग दो माशे, सफ़ेद जीरा डेढ़ माशे, दाल चीनी दो माशे, हलदी चार माशे, सोंठ या अदरक १ तोला, जावित्री छः रत्ती। सब मसालों को पानी में पीस कर पास रख ले। उधर जब आलू और गोभी गल जावें तब उतार कर पानी पसा कर टंडा कर डाले—अब पतीली में पाव भर घी छोड़ कर गरम करे और चार रत्ती हॉग और एक माशे सफ़ेद जीरे का तड़का तैयार होने दे। इधर आलू गोभी में वह पीसा मसाला तब तक लपेट कर ठाँक करे, जब तड़का हो जावे तब उसी में आलू गोभी छोड़ पलटे से खूब भूने यहाँ तक कि सब में सुखी आ जावे, और सुगन्ध से चित्त प्रसन्न होने लगे, तब पाव भर दही उसमें छोड़ कर चलावे और कुछ देर ढँक कर रख दे। बाद को अन्दाज़ का पानी और निमक छोड़ अंगारों पर पकने को छोड़ दे। जब रसा गाढ़ा हो जावे तब किसी फ़लईदार बर्तन में निकाल ले।

फूल गोभी बनाने की तीसरी विधि

एक सेर वैधी गोभी और आध सेर आलू लेकर दोनों के बड़े बड़े टुकड़े बना कर पानी में भिगो कर रख दे बाद का धनियाँ दो माशे, हलदी छै माशे, लाल मिर्चा दो माशे, पानी में पीस डाले, फिर पतीली में अपनी इच्छानुसार घी छोड़े, दो रत्ती हॉग का बघार तैयार कर वह पीसा मसाला छौंक दे। जब कुछ

देर पकने के बाद हल्दी पक जावे तब आलू गोभी के टुकड़े उसमें छाड़े पलटे से चला कर पतीली का मुँह बन्द कर पकावे। इधर यह मसाला पास कर तैयार करे—धानयाँ दो तोला, लौंग, इलायची, दालचीनी, दोनों ज़ीरा दो दो माशे, स्याह मिर्च चार माशे, तेजपात चार माशे, अदरक १ तोला, सब को पानी में खूब महीन पीस डालो। जब आलू के टुकड़े कुछ गल जाव तब उसमें यह मसाला छोड़ कर कुछ देर चलाता रहे बाद की अन्दाज़ से पानी निमक और एक छटाँक अमचूर छोड़ दे और पतीली चूल्हे से उतार कर अंगारों पर पकने के लिए रख दे।

फूल गोभी बनाने की चौथी विधि

खूब अच्छा बँधा फूल एक सेर, आलू बड़े से बड़े एक सेर। आलू को छील कर दो दो टुकड़े बना डाले बाद का चाकू की नोक से या सूजे से हर एक में दस दस बारह बारह छेद कर पाव भर दही के पानी में भिगो दे। गोभी के भी आठ दस टुकड़े बनाले और किसी बर्तन में पास रख ले। अब यह मसाले पीस कर तैयार करे—अदरक १ तोला, धनियाँ दो तोले, स्याह मिर्च छैः माशे, सफ़ेद ज़ीरा दो माशे, स्याह ज़ीरा दो माशे, लौंग दो माशे, बड़ी इलायची चार माशे, दालचीनी दो माशे, तेजपात चार माशे, जाविर्त्रा दो माशे, केशर एक माशा, जाय-फल एक नग। केशर को छोड़ कर बाक़ी के कुल मसाले पानी से महीन पीस कर एक कटोरी में रख लो। केशर का अलग पीस कर एक कटोरी में रखे। चार रत्ती हॉंग, दो माशे राई, एक पैसे भर ज़ीरा ये तीनों चीज़ें भी पास रख ले। हरी धनियाँ दो

तोले महीन कतर कर और निमक पास रख ले। एक पतीली और एक सेर अच्छा घी, कलछी, पानी आदि सब उपकरण जुटा कर तब चूल्हे में आग सुलगावे।

अब कढ़ाई में घी छोड़ कर गरम करो और दही में भिगो भिगो कर आलू के टुकड़े एक एक करके उसी घी में इतना तलो कि सुर्ख हो जावें। एक बड़े बर्तन में वही दही कुछ पानी से कि आलू पतली करके और उसमें वह पोसी केशर भी घोल कर मिला दो और पास रख लो। जो आलू के टुकड़े सुर्ख हो जावें वह कढ़ाई से निकाल निकाल कर उसी दही तथा केशर के पानी में छोड़ते जाओ। जब आलू तल जावें, तब इसी तरह फूल गोभी के टुकड़े भी तल डालो परन्तु इसे दही में न छोड़ कर अलग बर्तन में रखो। जब आलू गोभी तल जावें तब कढ़ाई उतार कर अलग कर दो। अब पतीली चूल्हे पर चढ़ाओ और बचा घी उसमें छोड़ कर चार रस्ती हींग राई और ज़ीरा जा रखा है, उसका बघार तैयार करो और उसमें वह पीसा मसाला छौंक कर पलटे से चला चला कर भूनो, जब मसाले में सुर्खी आ जावे तब दही से आलू निकाल कर छोड़ दो, साथ ही गोभी भी छोड़ दे, और दो चार बार चला कर पतीली का मुँह बन्द कर दो और चूल्हे से उतार कर दम पर पताली रख कर पकाओ। जब देखो कि आलू फटने पर आ रहे हैं तब अन्दाज़ से निमक तथा पानी छोड़ दो और केशर मिली दही भी डाल दो। जब आलू फट जावें तब वह कतरी हुई धनियाँ छोड़ दो और पाँच मिनट के बाद पतीली से किसी बर्तन में उढ़ेल लो। इसके बनाने में ज़रा खटाराग ज़रूर है; परन्तु जो स्वाद आप इसमें पावेंगे, वह दूसरे में नहीं।

फूल गोभी बनाने की पाँचवीं विधि

फूल और आलू के टुकड़ बना कर उसमें छैः माशे सोंठ का चूरण घुसक दे, और एक पतीली में आध पाव तेल या घी गरम कर उसी में आलू गोभी डाल कर दम में पकावे जब आलू-गोभी गल जावे तब उसे एक बर्तन में निकाल कर पास रख ले। अब एक पतीली में एक छटाँक घा छोड़ गरम करो और छैः माशे इलायची दो माशे लौंग, डेढ़ माशे दालचीनी और चार माशे तेजपात सूखा पीस कर छोड़ दो और भूनों, भुन जाने पर पैसा भर हल्दी, दो तोला धनियाँ और दो माशे लालमिर्चा पानी में पीस कर आध सेर पानी में घोल उसी में छौँक दो। ऊपर से पाव भर दही डाल चलाते रहो। जब अच्छी तरह मसाले पक जावें और सुगन्ध आने लगे तब उसमें वह आलू गोभी भी छोड़ दो, जो पहिले से पकाई हुई रखी है फिर दो चार बार चला कर पतीली का मुँह बन्द कर अंगारों पर पकने के लिये रख दो। जब अच्छी तरह पक कर लुटपुटो बन जावे तब किसी बर्तन में उतार लो।

चिचड़ा की तरकारी बनाने की विधि

चिचड़ा की तरकारी साधारण क्रिया से तो लौकी (कदरु) की तरकारी का मसाला देकर बना ली जाती है। किन्तु यहाँ पर एक विशेष विधि भी बताई जाती है—एक सेर चिचड़ा लेकर पानी से धो कर टुकड़े बना डाले और पानी में उबाल देकर ठंडा कर ले और पानी निचोड़ डाले। पीछे धनियाँ एक तोला, दोनों ज़ीरे दो दो माशे, हल्दी ४ माशे, लौंग, बड़ी

इलायची, दालचीनी एक एक माशे, स्याह मिर्च ३ माशे सब को पानी में पीस डाले और उस उवाले चिचड़े में सान डाले। घाढ़ को पतलो में आध पाव घो छाड़ कर एक रत्ती हींग, चार रत्ती सफ़ेद ज़ीरा और आठ रत्ती राई, चार रत्ती सौंफ़ और चार रत्ती मंगरैला छोड़ कर तड़का तैयार करो। बघार हो जाने पर चिचड़ा छौंक दो और पलटे से खूब चला चला कर भूनों, जब उसमें से सुगन्ध आने लगे तब एक तोला चीनी, आठ माशे निमक और पाव भर दही, छाड़ दो। एक बार नीचे ऊपर चला कर पत्तीली का मुँह ढँक कर पकाओ, आँच कढ़ी न हो यदि रसेदार बनाना हो तो थोड़ा सा पानी भी साथ ही छोड़ दो। जब रसा एक कर खाने योग्य गाढ़ा हो जावे तब किसी बरतन में निकाल लो।

ढेंढ़स की तरकारी बनाने की विधि

एक सेर ढेंढ़स लेकर ऊपर से चाकू से छील डाले और पतले पतले क़तरे बना डाले और कद्दू (लौकी) की तरह हींग ज़ीरे का बघार देकर बना ले। यह तो इसके बनाने की साधारण क्रिया है हाँ, यदि विशेष विधि से बनाया जावे तो यह बढ़ा ही स्वादिष्ट बनता है। यदि बनाने की इच्छा हो तो नीचे का विधि से बनाई जावे।

ढेंढ़स बड़े बड़े न लेकर नरम और छोटे छोटे लेना चाहिये फिर तेज़ चाकू से छील कर भीतर से बीज सब निकाल कर फेंक देवे। बीज यदि बहुत ही नरम हों तो निकाल कर पास रख ले परन्तु यह ख्याल रहे कि ढेंढ़स बीज निकालने से

अलग न हो जाय । फिर यह मसाला तैयार करे—धनियाँ एक छटाँक, सौंफ एक छटाँक, राई दो तोले, हल्दी एक तोला, मंग-रैला १ तोला, निमक एक तोला चार माशे, दोनों जीरे एक एक तोला, लौंग, इलायचा १ तोला सब को खूब साफ़ कर ज़रा सा तवे पर घा या तेल देकर भून ले और महीन पीस डाले पीछे उन ढेंढस के आधे बीजों को भा महीन पीस डाले उसी मसाले में मिला कर ढेंढस के भीतर भरे । वाद को डार से चारों तरफ़ से कस कर बाँध दे । वाद को कढ़ाई में पाव भर घी छोड़ उन्हें सावधानी से तले, जब वे सुर्ख हो जावें तब निकाल कर रखता जावे । यह बड़े स्वादिष्ट बनते हैं ।

तरोई, नेनुआ, गुलकरी, पिंडालू आदि की तरकारी बनाने की विधि

तरोई कितनी ही प्रकार की होती हैं जैसे—रामतराई, घिया-तरोई, चिकनी तरोई, भुमकल तरोई, गजतराई, तरोई आदि—इनके बनाने की साधारण विधि खोरा की तरकारी को सी है, खोरा की तरह निमक, मिर्च, मसाला, मीठा, खटाई आदि देकर बना लेवे ।

यदि विशेष विधि से बनाना हो तो चिचड़ा की तरकारी की तरह सब मसाला देकर घा में बना डाले—किन्तु इसमें मेथी न डाले यदि रसेदार खाना हो तो छटाँक भर पानी छोड़े नहीं तो बिना पानी के ही बनावे । बड़ी स्वादिष्ट बनेगी ।

इसी प्रकार किंवाच की फलों, नेनुआ, गुलकरी, कच्चे, तरबूज, फूट, लेदा और पिंडालू की भी भाजी बना लेवे । ज़रा सी बुद्धि लगाना आवश्यक है ।

परवल बनाने की विधि

परवल की तरकारी भी बड़ी गुणकारी और स्वादिष्ट बनती है। जितने प्रकार से आलू की तरकारी बनाई जाती है उतने ही प्रकार से परवल की भी तरकारी बनाई जाती है। आलू की विधि से आलू ही के सब मसाले देकर इसकी भुँजरी, लुट-पुटी, रसेदार चाहे जैसी भाजी बना लो। लोग केवल परवल की ही तरकारी भी बनाते हैं किन्तु अधिकतर आलू के साथ यह अधिक बनाया जाता है। साधारण हॉग ज़ीरे के बघार से भी यह बनाया जाता है। नीचे हम इसके बनाने की विशेष विधि लिखते हैं।

आध सेर परवल और पाच भर आलू लेकर आलू को छील डालो और परवल को चाकू से खुर्च कर साफ़ कर, दोनों के टुकड़े कतर डालो। पीछे पतीली में एक छटाँक घी छोड़ गरम करो और एक रत्ती हॉग और दो माशे सफ़ेद ज़ीरा का तड़का तैयार कर आलू परवल लौंक दो और दो एक बार चला कर पतीली का मुँह बन्द कर दो और मधुरी आँच से पकने दो। इधर दोनों ज़ीरे चार चार माशे, बड़ी इलायची तीन माशे, दालचीनी दो माशे और केशर १ माशा सब को पानी में पीस कर उसमें छोड़ कर पलटे से चला चला कर खूब भूनों। जब सुगन्ध आने लगे तब आध सेर दूध, दो तोला चीनी छोड़ दो, और पकने दो। जब आलू परवल गल जावें तब उसे एक वासन में उड़ेल लो और पतीली साफ़ कर पुनः चूल्हे पर चढ़ा एक छटाँक घी डाल गरम करो। इसके बाद छः पत्ते तेजपात के और दो लौंग घी में डाल लाल करो और उसी में वह पकी तरकारी लौंक-

कर अन्दाज़ से निमक डाल दो और छै माशे अदरक महीन कुचल कर छोड़ कर पकाओ, यदि रसा अधिक रखना हो तो इच्छानुसार जल भी छोड़ दो। तीन चार उफान आने के बाद तथा रसा गाढ़ा हो जाने पर किसी बरतन में निकाल लो इस तरकारी को बङ्गाल की तरफ 'घण्ट' कहते हैं। यह खाने में स्यादिष्ट बनती है।

परवल के बनाने की दूसरी विधि

आध सेर परवल और आध पाव आलू लेकर आलू छील डाले और परवल खुर्च कर दोनों के कुछ बड़े बड़े टुकड़े बना कर पानी में भिगो कर पास रख ले। इसके बाद पतीली में आध पाव घी छोड़ दो माशे तेजपात, एक माशे छोटी इलायची के दाने, एक माशे दालचीनी और दश दाने लवंग छोड़ फोरन (तड़का) तैयार करो, जब सुगन्ध आने लगे तब आलू परवल छौंक दो और खूब चला कर भूनों और थोड़ी देर ढँक दो। एक छटाँक धोई और साफ की हुई किशमीश पतीली में छोड़ कर दो एक बार चला दो और अन्दाज़ से निमक मिर्च और पानी छोड़ पकाओ। जब तरकारी गल जावे तब थोड़ी सी खटाई डाल कर किसी कलईदार बरतन में उँडेल लो।

परवल के घण्ट बनाने की विधि

एक सेर परवल लेकर चाकू से खुर्च डाले तथा पाव भर आलू लेकर छील कर कतर डाले और पानी में भिगो कर रख दे। पाव भर मीठा दही, छै माशे हल्दी, एक तोला धनियाँ, दो माशे लाल मिर्चा, चार माशे तेजपात, एक माशे लौंग, एक माशे दालचीनी चार माशे बड़ी इलायची, डेढ़ माशे स्याह जीरा, एक माशे

संफेद जीरा, एक रन्ती होंग, पैसे भर अदरक, आध पाव किश-
मिश, डेढ़ तोला निमक, पाव भर घी, आधी छटाँक अमचूर
और एक तोला चीनी—यह सब जुटा कर पास रखे।

अब होंग, चार पत्ता तेजपात और चार रन्ती स्याह जीरा
बचा कर सब मसाला पानी में पीस डालो और आलू परवल
में सौन कर रख लो। बाद को अदरक पीस कर एक कटोरी में
रख लो और किशमिश को साफ़ कर पानी में भिगो कर रख
दो। अब एक पत्तीली में घी डाल कर होंग, तेजपात और स्याह
जीरे का तड़का तैयार करो। बाद को मसाले में सौना आलू
और परवल छौंक कर खूब भूनों जब उसमें से खूब सुगन्ध आने
लगे तब किशमिश डाल कर दो तीन बार चला दो और दही
का छोंटा दे दे कर पुनः भूँजो—जब सब दही डाल चुको तब
अन्दाज़ से जितना रसा रखना हो पानी छोड़ कर निमक छोड़
दो और पकाओ। जब आलू परवल गल जावे। रसा गाढ़ा हो
जावे, तब अमचूर और चीनी छोड़ कर कुछ देर अङ्गारे पर
पत्तीली रख दो। फिर किसी कलईदार बरतन में उँडेल लो,
यह तरकारी भी बड़ी स्वादिष्ट बनती है और बङ्गाल के
अमीरों के घर मेहमानों के आने के समय अधिक बनाई
जाती है।

दिल पसन्द परवल बनाने की विधि

परवल लेकर ऊपर का हरा अंश खुरच कर निकाल दो
और दोनों तरफ़ से सिरे काट कर चाकू की नोक से गोद
कर चार चार पाँच पाँच छेद कर दो और पाना में डुबो कर
रख दो। फिर ये सामान जुटा कर रखो—मीठा दही पाव भर,

घी एक पाव, लौंग डेढ़ माशे, धनिया दो तोले, सफ़ेद ज़ारा १ तोला, स्याह ज़ीरा १ माशे, छोटी इलायची दो माशे, दालचीनी १॥ माशे. तेजपत्ता ५ नग, स्याह मिर्च छैः माशे, केशर दो माशे और निमक दो तोला ।

तेजपात, आधो लौंग और स्याह ज़ीरा छोड़ कर सब मसाले में से धनिया लौंग दालचीनी एक जगह पीस डालो और ज़ीरा, मिर्च, और केशर एक जगह पीस डालो । बाद को पतीली में घी तीन हिस्सा छोड़ कर तेजपात और लौंग का बघार तैयार करो और उसमें ज़ीरा, मिर्च और केशर का पानी छौंक दो ऊपर से परवल भी डाल कर दो एक बार चला कर पकाओ । पानी काफी होना चाहिये जब परवल अच्छी तरह गल जाव तब किसी वासन में उँडेल लो बाद को उस पतीली को साफ़ कर बचा घी छोड़ो और स्याह ज़ारे का तड़का तैयार कर रसे में से परवल निकाल कर छौंक दो और धनिया, लौंग, दालचीनी, इलायची वाला मासाला छोड़ कर खूब भूनो जब सुगंध आने लगे तब उसमें वह रसा भी छाड़ दो और दही निमक छोड़ कर पकाओ जब पक जावे तब किसान वरतन में उँडेल लो । इसका स्वाद भी अपूर्व बनता है सिर्फ़ बनाने में कुछ खटखट अवश्य है

परवल के भरवाँ बनाने की विधि

भरवाँ परवल यदि बनाना हो तो एक सेर परवल लेकर चाकू से खुरच डालो और दोनों तरफ़ के सिर कतर कर बीच में चीर लो फाँक अलग न होने पावे । बाद को कलौजी

वाला मसाला, जो करेले के मरगल में बताया गया है, उसे पीस कर भर लो और घी में अथवा अच्छे सरसों के तेल में तल कर निकाल लो। भरवें परवल भी बड़े स्वादिष्ट बनते हैं।

पपीते की तरकारी बनाने की विधि

यह तरकारी कच्चे पपीते की बनाई जाती है, वैद्य लोग इस तरकारी को रोगियों को खाने की भी अनुमति देते हैं, विशेष कर अर्श-रोगी को यह बड़ी ही लाभप्रद होती है।

इसके बनाने की यह विधि है कि छिला और कतरा पपीता एक सेर, जीरा एक आने भर, तेजपत्ता ५ नग, स्याह जीरा एक आने भर, धनियाँ तीन तोले, तिल काला एक तोला, चीनी आधी छटाँक, दूध एक छटाँक, घी एक छटाँक, हल्दी डेढ़ माशे, निमक दो तोला, बड़ी आध पाव, मिर्च चार माशे।

पहिले पपीता एक बर्तन में पानी में उबालने को चढ़ा दो उसी में हल्दी पीस कर छोड़ दो और मुँह ढाँक दो। यहाँ एक बात का ध्यान रखना चाहिये कि पपीता यदि ताज़ा पेड़ का टूटा होगा तब तो बहुत जल्दी गल जावेगा नहीं तो देर होगी। इसलिये जहाँ तक हो ताज़े पपीते की तरकारी बनावे। जल्दी गलेगा भा और स्वाद भी उत्तम बनेगा।

जब पपीता उबल जावे तब उसे ठंडा कर पानी निचोड़ कर पास रख ले। अब पपीली में आधी छटाँक घी छाड़ बड़ी के टुकड़े कर भून डालो और किसी बरतन में निकाल कर पास रख लो। अब पपीली में बचा हुआ घी छोड़ कर तेजपात और दोनों जीरे का बघार तैयार करो और उसी में उबाला हुआ

पपीता छोड़ खूब भूनो जब उसकी रङ्गत बादामी हो जावे तब उसमें पानी में पिसी हुई धनिया छोड़ दो और दो तीन बार नीचे ऊपर चला कर थोड़ा देर छोड़ दो, बाद को उसमें तिल पीस कर डालो और चला दो। जब खदवदाने लगे तब मिर्च स्याह, चीनी, दूध और बड़ो कोड़ दो। निमक पीस कर अन्दाज़ से छोड़ कर पानी थोड़ा सा डाल मधुरो आँच में पकाओ—जब पक कर रसा गाढ़ा हो जावे तब किसी बरतन में निकाल लो। भाजी मीठी बनेगी। यदि नमकीन बनाना हो तो तिल, चीनी, और दूध न डाल कर पूर्व क्रिया से बना लो। थोड़ा सा अम-चूर भी छोड़ लेना चाहिये। पपीते की तरकारी आलू के साथ साथ भी इसी क्रिया से बनाई जाती है। आलू उवाला नहीं जाता कच्चा ही छील कर उवाले हुए पपीते के साथ मसाला दे कर बनाया जाता है।

बड़हर की तरकारी बनाने की विधि

बड़हर की तरकारी कटहल की तरकारी की तरह पानी में उवाल कर बनानी चाहिये। जिस तरह और जिस मसाले से कटहल का तरकारी बनायी जाती है उसी रीति और उसी मसाले के इसकी भी तरकारी बनाई जाती है। इसका उल्लेख पहिले ही चुका है उसी रीति से बना लो।

कटहल के बाज और बड़हर के बीज को उवाल कर गरम मसाला देकर अलग भी बनाते हैं। बीज की तरकारी रसेदार बनती है।

बबूल के फलियों की तरकारी बनाने की विधि

बबूल की नरम नरम फलियों को लेकर पानी में उवाल

डाले, बाद का कई पानी से खूब मसल कर धो डाले। फिर सेर पीछे आध पाव घी में तल कर आलू का गरम मसाला देकर लटपटा तरकारी बना लेवे। यह तरकारी कमर के दर्द वालों के लिये बड़ी मुफीद होती है। ताकतवर और वीर्य को पुष्ट करने वाली होती है। बबूल का फली (संगरी) फागुन चैत में नरम मिलती है। उसी समय लेकर भाजी बनाना चाहिये। फिर ता कड़ी हो जाती है। बीज कड़े हो जाने पर तरकारी अच्छी नहीं बनती।

बाँस की तरकारी बनाने की विधि

बाँस की तरकारी का नाम सुन कर हमारे पश्चिमी भाइयों को बड़ा आश्चर्य सा प्रतीत होगा। परन्तु पूर्व के रहने वाले तो प्रायः खाया ही करते हैं, जिसमें हमारे पश्चिमी भाई भी इस भाजी का स्वाद पावे इसलिये इस ग्रन्थ में इसके बनाने की विधि लिखी गयी है :—

अषाढ़ सावन में, जब कि बाँस के नवीन अंकुर निकलते हैं, उसी समय 'वंशमूल' तरकारी मुरब्बा और अचार आदि के लिये संग्रह किया जाता है। इसके संग्रह करने की यह विधि है:—जब नवीन अंकुर निकलने लगें तभी एक मज़बूत सी बड़ी हाँड़ी लेकर बसवाड़ी में जावे और जिसकी नोक मात्र ज़मीन से निकली हो उस पर वह हाँड़ी उलटी करके रख दे ऊपर से एक भारी वस्तु रख दे जिसमें अंकुर हाँड़ी लेकर ऊपर न उठ जावे। दस पन्द्रह दिन के बाद वह हाँड़ी 'वंशमूल' से भर जावेगी। तब किसी तेज़ वस्तु से उसे हाँड़ी सहित काट लावे और हाँड़ी

तोड़ कर मूल निकाल ले। बस अब मुरब्बा तरकारी आदि चाहे जो इसका बना लो।

इसकी भाजी बनाने के लिये नीचे के उपकरण (सामग्री) आवश्यक हैं।

वंशमूल एक सेर, आलू आध सेर, चना भीगा एक छटाँक, धनियाँ आधी छटाँक, दोनों जीरे १—१ तोला, हल्दी एक तोला, स्याह मिर्च छैः माशे, दालचीनी छै माशे, लौंग आठ माशे, बड़ी इलायची आठ माशे, पंचफोरन (मेथी-मंगरैला-जीरा-राई-और सौंफ के समान मिश्रण को पंचफोरन कहते हैं) तीन माशे, तेजपत्ता दश नग, निमक दो तोला, घी पाव भर और जल परिमित।

वंशमूल को लेकर ऊपर के पत्ते आदि साफ़ कर छील डालो और आलू की तरह गोल गाल टुकड़े काट लो और पानी में उबालने को चढ़ा दो। जब अच्छी तरह गल जावे तब उसे टंडा होने दे। इधर आलू छील कर कतर डाले और पानी में भिगो कर रखदे। इसके बाद धनिया, हल्दा, दोनों जीरे और मिर्च थोड़े से पानी के सहारे पीस कर एक कटोरी में रख ले। अब वंशमूल को पानी से धो कर इसी मसाले में आलू और भीगे चने के सहित सौन डालें (कोई कोई वंशमूल को उवाल कर उसे हाथ से मसल कर भी मसाले में मिलाते हैं) अब एक पत्तीली चूल्हे पर चढ़ा कर उसमें आध पाव घी गरमावे, पंचफोरन का तड़का तैयार करो। जब सुगंध निकलने लगे तब उसमें मसाले से सौनी तरकारी छोड़ कर पलटे से खूब चला चला कर भूनो, जब अच्छी तरह भुन जावे तब पानी अन्दाज़

से छोड़ दो, साबित तेजपत्ते और निमक छोड़ कर पतीली का मुँह ढँक दो और मधुरी आँच में उसे पकने दो। इधर लौंग, दालचीनी, इलायची पानी में पीस लो और पतीली का मुँह खोल कर देखो यदि आलू बचने गल गये, यदि गल गये हों तो वह मसाला छोड़ दो ऊपर से बचा हुआ घी भी छोड़ दो और एक बार चला कर अङ्गारों पर पाँच छैः मिनट रख कर पतीली उतार लो। यह ध्यान रहे कि यह भाजी गरमा गरम ही अधिक स्वादिष्ट लगती है। इसलिये परोसने के समय तक दो चार अङ्गारे पतीली के नीचे रखा रहना चाहिये।

कौहड़ौरी के साथ भी वंशमूल की तरकारी आलू देकर बनाई जाती है।

भर्सीङ (कमल की नाल) की तरकारी बनाने की विधि

अच्छे अच्छे मोटे जो सड़े गले न होवें ऐसे भर्सीङ (कमल-नाल) एक सेर ले उसके पतले पतले कृतरे बना कर कई पानी से धो कर साफ़ कर ले। बाद को पानी में उबाल डाले और ठंडा होने को छोड़ दे और यह मसाला तैयार करे—धनिया दो तोला, लाल मिर्चा दो माशे, लौंग तीन माशे, बड़ी इलायची ५ माशे, स्याह जीरा दो माशे, सफ़ेद जीरा डेढ़ माशे, दालचीनी दो माशे, जावित्री एक माशे, हल्दी छैः माशे और अदरक एक तोला। सब को पानी में पीस एक कटोरी में पास रख ले। अब भर्सीङ को दोनों हाथों से दबा दबा कर पानी निचोड़ डाले और उस पीसे हुए मसाले में सौन कर रख ले। फिर पतीली में आध पाव घी छोड़ दो रत्ती हौंग, दो माशे जीरा का बघार तैयार कर उसी में भर्सीङ छौंक दे बाद को पलटे से चला चला

कर खूब ही भूने यहाँ तक कि उनकी वादामी रंगत हो जावे और मसाले की सुगंध खूब निकलने लगे तब उसमें रसे के अन्दाज़ से पानी और निमक छोड़ कर मुँह बन्द कर पकावे। जब रसा गाढ़ा हो जावे तब उसमें आधी छटाँक अमचूर या नींबू, अथवा आध पाव दही छोड़ दे और पतीली उतार कर अङ्गारे पर रख दे। पाँच मिनट के बाद कलईदार वासन में उढ़ेल ले। भर्सीड़ की तरकारी बड़ी हा स्वादिष्ट बनती है। इसी प्रकार केले का थोड़ा (कौपल जो निकला न हो) बहुत ही नरम होता है, उसकी तरकारी बनाई जाती है।

भाँटा (बैगन) की तरकारी बनाने की विधि

बैगन तथा भाँटा की तरकारी दोनों प्रकार से बनाई जाती है एक छील कर दूसरी बिना छील कर। बिना छीले तो वैसे ही कतर कर आलू के साथ हाँग मेथी का बघार देकर बनाते हैं और निमक खटाई छोड़ उतार लेते हैं। परन्तु नीचे हम भाँटा के बनाने की विशेष क्रिया लिखते हैं।

अच्छे बैगन, जिनमें कि बीज न पड़े हों, लेकर छील डाले। छीले बैगन एक सेर हों। पास में एक बड़ा धरतन पानी भर कर रख ले क्योंकि पेसा न करने से बैगन कड़वे हो जाते हैं। अब बैगन के लम्बे लम्बे कतरे बना कर उसी में छोड़ते जाओ वाद को पतीली में आध पाव घी छोड़ एक रत्ती हाँग और छैः माशे पंचफोरन डाल कर बघार तैयार करो और छैः माशे हल्दी, आठ माशे मिर्चा और दो तोला धनिया पानी में पास कर पतीली में छाँक दो जब दो चार ऊफ़ान आ जाने पर हल्दियाहन जाती रहे तब बैगन के टुकड़े छोड़ कर दो चार बार

नाचे ऊपर चला कर पाव भर दही, पाव भर पानी और एक तोला निमक छोड़ पत्तीली का मुँह बन्द कर दो और पकने दो। जब वैगन गल जावें तब गरम मसाला, सूखा पीसा हुआ १ तोला, सूखा पोर्दीना चार माशे छोड़ दो और दो-एक बार चला कर पत्तीली अङ्गारे पर रख दो और मुँह बन्द कर दो। पाँच मिनट के बाद किसी कलईदार बरतन में निकाल लेवे। यदि आलू डालना हो तो सेर पीछे पाव भर आलू छील कर छोड़ दे और चार माशे निमक की तादाद बढ़ा दे।

वैगन बनाने की दूसरी विधि

अच्छे नरम वैगन लेकर तेज़ चाकू से छील डाले और गोल गोल टुकड़े बना चार माशे निमक, एक माशा हल्दी पीस कर उन्हें सौन कर छोड़ दे। दस मिनट के बाद किसी मोटे मज़बूत कपड़े में कस कर पानी निचोड़ डाले बाद को ज़्यादे घी में पूरी की तरह तल डाले और स्याह मिर्च, निमक और नाँवू का रस ऊपर से लपेट कर भोजन करे।

वैगन बनाने की तीसरी विधि

अच्छा, बड़ा, बिना बीज का नरम वैगन लेकर छील डाले और चाकू से बीच में छेद कर दो रस्ती तलाब हाँग भर कर बटलोई में नीचे की तरफ़ वैगन का डंठा कर खड़ा रख दे और मुँह बन्द कर मधुरी आँच से पकावे। जब भाँटा सीझ जावे तब उसे निकाल बटलोई धो कर साफ़ कर डाले और चूल्हे पर चढ़ा दे। बाद को फिर एक छटाँक घी डाल कर छैः माशे ज़ीरा और दो लाल मिर्च का बघार तैयार कर वैगन छौंक दे। ऊपर

से १ तोला हरा, कतरी हुई घनिया, १ तोला अमचूर और १ तोला निमक पास कर डाल दे खूब चला कर एक दिल कर किसी बरतन में निकाल ले।

भरवाँ बैगन बनाने की विधि

अच्छे पतले पतले बैगन लेकर करेलों की तरह चीरे और कलौजी का मसाला, जो करेलों में बताया जा चुका है, उसे लेकर पीस डाले और बैगन में भर कर तेल में या घी में करेलों की तरकीब से बना डाले। करेलों के मरगल की तरह बैगन का भी मरगल बड़ा हो स्वादिष्ट बनता है और यह भी कई दिन तक रक्खा जा सकता है। तात्पर्य कहने का यह है कि मरगल में एक तो पानी का अंश न पड़े दूसरे जितना ज्यादा चिकना होगा उतना ही स्वादिष्ट और टिकाऊ होगा।

भिण्डी की तरकारी बनाने की विधि

वैसे तो भिंडों की तरकारी सभी बनाते हैं, परन्तु भिंडा की भाजा में जो तारीफ़ होनी चाहिये उसे दस फी सदी ही जानते होंगे। भिंडी के बनाने की विशेष विधि हम नीचे लिखते हैं। यदि इस क्रिया से बनाई जावेगी तो बड़ी ही स्वादिष्ट बनेगी।

भिण्डी की मुलायम फली लेकर पतली पतली फाँक कतर डाले उपरान्त सेर पीछे आध पाव घी में जीरा और होंग का बघार देकर भिण्डो छौंक कर खूब चला चला कर भूने। ऊपर से नीचू का रस थोड़ा थोड़ा देता जावे। जब भूनते भूनते उसका लुआव जाता रहे और भिण्डी सुख पड़ जावे तब उसमें थोड़ा दही छोड़ कर पुनः भूने और सूख जाने पर निमक स्याह मिर्च

पीस कर अन्दाज़ से छोड़ दे चाद को भोजन करे। यह बड़ी स्वादिष्ट बनेगी।

भिण्डी बनाने की दूसरी विधि

अच्छी नरम भिण्डी एक सेर लेकर कुछ मोटे मोटे क़तरे बना कर घी में पूरी की तरह तल कर निकाल लो। चाद को धनिया दो तोला, सफ़ेद, ज़ीरा दो माशे, स्याह ज़ीरा डेढ़ माशे, बड़ी इलायची छैः माशे, लौंग डेढ़ माशे, दालचीनी १ माशा, स्याह ज़ीरा दस माशे और हल्दी छैः माशे। इन सब को पानी में पीस कर उस तली भिण्डी में लपेट दो और कढ़ाई में आधी छटाँक घी छोड़ उसी में वह भिण्डी छोड़ खूब चला चला कर भूनों ऊपर से नीवू का रस छोड़ता जावे। जब भूनते भूनते भिण्डी सुर्ख हो जावें, मसाले से सुगन्धि आने लगे तब निमक पीस कर अन्दाज़ से छोड़ कर उतार लेवे।

भरवाँ बनाने की तीसरी विधि

नरम नरम भिण्डी लेकर चाफ़ू से दोनों तरफ़ से थोड़ा थोड़ा सिरा काट डाले चाद को घी में लम्बाई से परवर की तरह चीरे और कलौजी का मसाला लेकर पीस डालें और पाव भर दही में सान कर भिण्डियों में बराबर से भर दे और घी में परवल की तरह मरगल बनाने, सावधाना यह रखे कि भिण्डी सुर्ख तो हो जावें, किन्तु जलने न पावें।

साधारण भिण्डियों के बनाने की चौथी विधि

नरम नरम भिण्डी लेकर पतले पतले क़तरे बना डाले और थोड़े से घी में दो रत्ती हॉंग और दो माशे ज़ीरा का बघार

तैयार कर भिण्डी छाँक देवे। निमक, स्याह मिर्च आदि अन्दाज़ से छौड़ कर ज़रा सा पानी का छींटा मार कर ढँक दे। जब गल जावे तब नींबू का रस या अमचूर छाड़ कर खूब भून कर सुख कर डाले और भोजन के काम में लावे।

भिण्डी की रसेदार तरकारी बनाने की विधि

बहुत ही नरम और छोटी से छोटी भिण्डी एक सेर लेकर चाकू से दोनों तरफ से डंठल और नोक थोड़ा थोड़ा काट डाले बाद को पानी में धो कपड़े पर सुखा घी में पूरी की तरह तल कर निकाल ले। दा तोले धनिया, छः माशे हल्दी और दो लाल मिर्चा पानी में पीस कर कटोरी में रख ले। बाद को एक छटाँक घी में छः माशे ज़ीरे का बघार देकर वह पीसा मसाला छाँक दे। और खूब भून ले, बाद को भिण्डी के अन्दाज़ से नोन और जितना रसा रखना हो पानी छोड़ पकाओ। जब भिण्डी गलने पर आ जावे तब चार माशे पीसा गर्म मसाला और पाव भर दही छाड़ दो। रसा गाढ़ा हो जाने पर उतार लो। रसा गर्म खाना चाहिये। तरकारी बड़ी स्वादिष्ट बनती है।

मान कच्चू (बग़डा) की तरकारी बनाने की विधि

एक सेर वण्डा लेकर अपने हाथों में तेल लगा कर छील डालो। बिना तेल के छीलने से हाथ खुजलाता है। फिर टुकड़े बना कर पानी में उवाल डाले। उपरान्त सूखी बनानी हो या रसेदार बनानी हो, अरबी की तरकारी की तरह वे ही सब मसाले देकर बना डाला। इसकी भाजी भी अरबी की ही तरह स्वादिष्ट बनती है। इसके बनाने में एक बात का ध्यान ज़रूर

रखना चाहिये कि खटाई ज़्यादे ढाले, नहीं तो यह गला काटता है। मान कच्चू बिना उवाले कच्चा भी, अरबी की तरह बनाया जा सकता है।

इसी विधि से देशी बन्डे की भी तरकारी बनाई जाती है। यह भी गला काटती है। इसमें भी खटाई ज़्यादे छोड़े।

मिर्ची की तरकारी बनाने की विधि

मिर्चा की तरकारी माड़वाड़ की तरफ अधिक बनाते हैं। पाठकों की जानकारी के लिये यहाँ पर उसके बनाने की विधि भी हम लिखते हैं। हरे मिर्चे एक पाव, निमक आठ माशे, अमचूर एक छटाँक, अदरक एक छटाँक, धनिया आधी छटाँक, हल्दी चार माशे, लौंग, इलायची, दालचानी दो दो माशे, दोनों ज़ीरे छः माशे, जावित्री दो माशे और घी डेढ़ पाव, खट्टा दही आध सेर, हॉग दो रत्ती।

मिर्चे की ढेंपनी चाकू से काट कर दो दो टुकड़े कर डालो उपरान्त पानी में हलका सा उवाल दे कर ठंडा कर लो और हलके हाथ से आठ दश बार साफ पानी से धो डालो जिसमें उसकी सब गर्मी निकल जावे। अब दो माशे ज़ीरा बचा कर बाकी के सब मसाले पानी में पीस कर पास रख लो। फिर पत्तीली में आध पाव घी छाड़ कर हॉग और ज़ीरा का वधार तैयार करो और उसी में सब मसाले छोड़ पलटे से चला कर खूब भूनो, जब मसाले में दाने पड़ जावें और सुगन्ध निकलने लगे तब मोटे कपड़े से दही का पानी सब निचोड़ डाले और उस दही को मिर्चे में सौन कर उस मसाले में छोड़ कर भूनो, जब दही मिला मिर्चा भी भुन जावे एवं मिर्चे की रंगत सुर्ख

हो जावे तब बचा हुआ पाव भर घी और दही में से निकाला पानी निमक छोड़ कर दो एक बार चला दो और पतीली का मुँह बन्द करके मधुरी आँच से पकने दो। जब देखो कि अच्छी तरह पक गया तब अमचूर छोड़ कर उतार लो। यह भाजी खाने में अधिक तीती नहीं होती और वादी को दमन करने वाली और उद्दीपन होती है।

मूली की तरकारी बनाने की विधि

मूली दो प्रकार की होती है, एक तितऊ जो पतली पतली और अधिक चरपरी होती है, दूसरी निवाड़, जो बहुत मोटी और मीठी होती है। भाजी दोनों की एक ही प्रकार से बनाई जाती है, किन्तु जो पतली एवं चरपरी मूली होती है उसकी भुँजरी मात्र बनाई जाती है और निवाड़ की सब तरह की भाजी बनती है। जिनके बनाने की विधि नीचे लिखी जाती है।

मूली में दो हिस्से होते हैं एक पत्ता दूसरा मूल। पत्तों की भाजा अलग भी बनाई जाती है और दोनों एक ही में कतर कर भी बनाई जाती है, यह अपनी रुचि पर है।

नरम नरम मूली की जड़ एक सेर लेकर उसके पतले पतले टुकड़े बना डाले और जो पत्ते बचें उसको अलग साफ करके महीन महान टुकड़े कतर डाले। पोछे टुकड़ों का पानी में उवाल डाले और ठंडा कर पानी निचोड़ डाले। वाद को कढ़ाई में छटाँक भर घी डाल कर दो रत्ती हाँग का बघार तैयार कर मूली की जड़ छाँक दो। धनिया दो तोले, हल्दी तीन माशे, सोंठ १ तोला, लौंग चार माशे, दालचीनी दो माशे, बड़ी

इलायची छैः माशे, स्याह मिर्च छैः माशे, दोनों ज़ीरे तीन माशे और लाल मिर्चा चार माशे। सब मसाला पानी में पीस मूली में छोड़ कर खूब भूनो। जब अच्छी तरह भुन जावे तब निमक छोड़ कर उसे ढाँक दो, जब देखो कि मूली गल गयी तब उसमें आधी छटाँक अमचूर छोड़ दो और नीचे ऊपर चला कर उतार लो। पत्तों की अलग भुँजरी छौंक कर बना लो।

भरवाँ मूली बनाने की दूसरी विधि

अच्छी नरम और मोटी से मोटी निवाड़ एक सेर लाओ, वाद को गोलाई से गेहूँ की मोटाई के बराबर उसके पतले पतले कतरे सावधानी से कतर डालो। उपरान्त पानी में हल्का जोश (उबाल) देकर ठंडा कर लो। अब नीचे लिखा मसाला ठीक करो। धनिया एक छटाँक, सौंफ दो छटाँक, मिर्चा लाल डेढ़ तोले, लौंग १ तोला, बड़ी इलायची १ तोला, सफ़ेद ज़ीरा १ तोला, स्याह ज़ीरा डेढ़ तोले, दालचीनी १ तोला, स्याह मिर्च ५ तोले, हॉंग छैः माशे, अदरक डेढ़ छटाँक, सूखा पोदीना, दो तोले, अमचूर आध पाव, अनारदाना एक छटाँक, निमक आध पाव, दही पाव भर।

पहिले हॉंग को घी में अलग भून डाले, वाद को सब मसालों को कढ़ाई में थोड़ा सा घी देकर हल्का भून ले। फिर निमक मिला कर हॉंग समेत सब मसाला पीस डाले। पोदीना और अनारदाना भी पीस कर उसी में मिला दे। दही के साथ अदरक पीस कर सब मसालों को एक में सौन कर अपने पास रख लो। थोड़ी सी वाँस की अथवा किसी की सर्कें भी छोटी छोटी बना कर रख लो। उपरान्त हाथ धो कर साफ़ कर ढालो।

अब उन उवाले हुए मूली के कृतरो को लेकर हर एक कृतरे में थोड़ा थोड़ा (बराबर से) वही सौना हुआ मसाला रखो और पूरी की तरह दोहरी कर साँकों से गोद गोद कर चारों तरफ से अच्छी तरह मुँह बन्द कर दो जिसमें मसाला गिरने न पावे। इसी तरह सब टुकड़े भर कर तैयार कर लो। पोछे कहाई में ज़्यादे घी डाल कर पूरी की तरह उन भरे टुकड़ों को सँक कर निकाल लो। अथवा करेले की कलौजी की तरह थोड़े से घी में तर ऊपर उलट पुलट कर सँक लो। यदि बने तो भूँ नते समय थोड़ा सा नींबू का रस भी दे दो। यह मूली की भरवाँ भाजी बड़ी ही स्वादिष्ट और हाज़मा बनती है। अधिक घी में सँकने से ज़्यादे दिन रह भी सकती है। अपनी इच्छानुसार कम ज़्यादे भी बनाई जा सकती है।

मूली की खटमिट्टी तरकारी बनाने की विधि

एक सेर निवाड़ मूली के कृतरे लेकर उसे आधे छटाँक घी में हींग, मेथी, ज़ीरा, सौंफ़, राई और धनियाँ डाल कर चार मिर्चों का बघार तैयार करो। बघार हों जाने पर मूली छाँक दो, साथ ही आध पाव आम की नरम कली (खटाई) और पाव भर अच्छा साफ़ गुड़ का गाढ़ा शरबत और दस तोला निमक भी छोड़ कर पकाओ। जब मूली की फाँकें अच्छी तरह गल जाँवें और रसा कुछ गाढ़ा हो जावे तब किसी पत्थर के बर्तन में उड़ेल कर रख लो। यह भाजी बड़ी स्वादिष्ट बनती है।

साधारण भुजरी बनाने की विधि

चाहे कोई मूली हो, उसके जड़ पत्ते सब खूब महीन कतर कर पानी में उवाल डालो बाद को ठंडा कर हाथों से दवा

कर पानी निचोड़ डालो। पीछे कढ़ाई में थोड़ा सा घी और होंग और दो मिर्च का बघार दे कर साग छौंक दो उपरान्त खब भूनो यहाँ तक कि उसका पानी एकदम खुश्क हो जावे तब अन्दाज़ से पीसा निमक, थोड़ा सा अमचूर अथवा एक नाँबू का रस निचोड़ कर उतार लो।

मूली की फली (सेंगरी) की तरकारी बनाने की विधि

मूली की फली को महीन कतर कर निमक, मिर्च, गरम मसाला देकर चाहे रसेदार या लुटपुटी अथवा सूखी भुँजरी बनावे। इसकी सब क्रिया मूली की तरह करे, यानी घी में होंग और जीरे का बघार दे, वैसे ही मसाला और खटाई डाले उपरान्त गल जाने पर उतार लो।

मुनगा (सहजन के फली) की तरकारी बनाने की विधि

सहजन की फली अच्छी मोटी मोटी और नर्म नर्म लेकर ऊपर का कड़ा छिलका छील डाले और चार चार अँगुल के टुकड़े कतर कर रख ले और सेर पीछे डेढ़ पाव आलू और आध पाव कुँहड़ौरी (बड़ी) लेकर आलू छील के बड़े बड़े टुकड़े बना डाले, बाद को यह मसाले ठाक करे। लौंग एक माशे, बड़ी इलायची सवा माशे, तेजपात ढाई माशे, लाल मिर्चा तीन माशे, जीरा सफ़ेद तीन माशे, स्याह जीरा दो माशे, धनियाँ दो तोले और हल्दी तीन माशे, अमचूर आधी छटाँक दही खट्टा आध पाव और घी तीन छटाँक।

पहिले मसालों को पानी में पीस कर एक कटोरी में रख ले। बाद को छटाँक भर घी पतली में छोड़ बड़ी के दो दो

टुकड़े बना खूब भून डाले और किसी बर्तन में निकाल पास रख ले। फिर उसी पतीली में छटाँक भर घी में इसी तरह आलू भा भून कर रख ले। तीसरी बार बचा हुआ घी छोड़ कर उस पीसे मसाले को छौंक दे और खूब भूने, जब मसाले में दाने पड़ जावें तब मुनगा (सहजन) के टुकड़े उसमें छोड़ कर भूने जब अच्छी तरह भुन कर सुगंध आने लगे तब आलू और बड़ी छोड़ कर ज़रा और चला कर दही छोड़ दो और भूनो। बाद को दो तोले निमक और अन्दाज़ से पानी छोड़ कर पकाओ। जब सब चीज़ें गल जावें तब अमचर छोड़ कर कुछ देर दम में पका कर कलईदार बरतन में निकाल लो। इस तरह बनाने से मुनगा की बड़ी ही स्वादिष्ट तरकारी बनती है। बिना बड़ी के भी आलू मुनगा की तरकारी बनाई जाती है।

इसी विधि से आलू और बड़ी (कुँहड़ौरी) की तरकारी बनाई जाती है।

लसोड़े की तरकारी बनाने की विधि

एक सेर लसोड़ा लेकर उनकी ढ़ीपी अलग कर पानी में उवाल डाले। उपरान्त यह मसाला ठीक करे। धनिया टका भर, हल्दी, छदाम भर, सुख मिर्चा पैंसा भर, लौंग एक आने भर, बड़ी इलायची एक आने भर, दालचीनी एक आने भर, जीरे दोनों धेला भर, अदरक पैंसा भर, पोस्ता (खसखस) के दाने दो टके भर। सब मसाले पानी में पीस कर पास रख ले। बाद को पतीली में एक छटाँक घी डाल कर दो रस्ती हॉग और दो मिर्च का तड़का तैयार कर मसाला छौंक दे और खूब भूने। जब दाने पड़ जाव तब उवाले हुए लसोड़े को छोड़ थोड़ी देर

भूने। पीछे टुके भर निमक छोड़ अन्दाज़ का पानी डाल पकावे। जब गल जावे तब अमचूर छोड़ कर कुछ देर बाद कलईदार बरतन में तरकारी निकाल लेवे।

रतालू की तरकारी बनाने की विधि

एक सेर रतालू का लेकर छील डाले और पतले पतले क़तरे बना कर घी में पूरी की तरह तल कर निकाल ले पीछे स्याह मिर्च, निमक और घेला भर सफ़ेद ज़ीरा आग में भून कर महीन पीस डाले और ऊपर से बुरक कर नौवू का रस छोड़ कर थोड़ा तवे पर भून डाले, उपरान्त भोजन करे। यह तरकारी बड़ी स्वादिष्ट लगती है।

दूसरी विधि रसेदार बनाने की

एक सेर रतालू ले कर छील डाले और छोटे छोटे क़तरे बना डाले। फिर यह मसाला तैयार करे। दालचीनी दो माशे, लौंग एक माशा, बड़ी इलाइची डेढ़ माशे, कालीमिर्च पाँच माशे, दोनों ज़ीरे तीन माशे, तेजपात दो माशे, धनिया दो तोले। हींग डेढ़ रत्ती और निमक दो तोले, दही आध पाव, अमचूर आधी छटाँक, हल्दी डेढ़ माशे और घी तीन छटाँक। अब पतीली में आध पाव घी डाल पूरी की तरह आलू के क़तरे तल कर निकाल ले। एक बात का यहाँ ध्यान रखे कि रतालू कड़ी आँच नहीं सहता, इसलिये उसे तलने के समय आँच तेज़ न जलावे, साधारण आँच रखे। जब रतालू के क़तरे तल चुके तब पतीली में हींग और मसालों में से एक माशे ज़ीरा और दो पत्ते तेजपात लेकर बघार तैयार करे और हल्दी पानी

में पीस कर छौंक देवे जब हल्दी पक जावे तब बाकी के मसाले पानी में पीस कर छोड़े और साथ ही रतालू भी छोड़ देवे, ऊपर से जो छटाँक भर ग्री वचा है उसे डाल दे और पलटे से चला चला कर साधारण आँच से खूब भूने। जब मसालों में से सुगंध आने लगे तब दही डाल कर दो चार बार और चला दे पीछे अन्दाज़ से पानी और निमक छोड़ कर पतीली का मुँह बन्द कर दे और तेज़ आँच से पकावे, जब रतालू में तीन चार उवाल आ जाव तब पतीली चूल्हे से उतार कर अंगारों पर रख दे। जब रतालू गल जावें तब अमचूर डाल दे और दो मिनट के बाद कलईदार वासन में उँडेल ले।

सकरकन्द की तरकारी बनाने की विधि

सकरकन्द भी दो प्रकार का होता है—एक लाल और दूसरा सफ़ेद। वैसे तो तरकारी दानों की बनाई जाती है, परन्तु जो स्वाद लाल सकरकन्द में पाया जाता है वह सफ़ेद में नहीं मिलता। दोनों जाति की तरकारी बनाने का क्रिया एक ही है। तरकारी नीचे की विधि से बनावे :—

सकरकन्द एक सेर लेकर ऊपर का छिलका चाकू से खुर्च कर छील डाले बाद को कतरे बना डाले। हल्दी छदाम भर, धनिया टुके भर, सुखे मिर्चा थैला भर, सफ़ेद जीरा छदाम भर, स्याह जीरा छदाम भर, काली मिर्च छदाम भर, लौंग, इलायची, दालचीनी तीनों छदाम छदाम भर सब मसाले सूखे पीस डालो और उस कतरे हुए सकरकन्द में मिला दो। बाद को पतीली में आध पाव घी छोड़ कर दो रत्ती हॉग, एक माशा जीरा और आठ पत्ते तेजपात का बघार तैयार करके कतरों को छौंक दे

और मधुरी आँच में खव भूने। जब कतरों पर गुलाबी रंगत आ जावे तब पाच भर दही छोड़ दे और फिर भूने। वाद को जितना रसा रखना हो उतना पानी छोड़ दे और दो तोले निमक डाल कर पकावे (यदि रसेदार न खा कर भुँजरी खाना हो तो आधा छटाँक पानी छोड़ कर किसी वर्तन से ढँक दे। जब गल जावे तब नींबू का रस डाल कर अन्दाज़ का पासा निमक छोड़ कर बना ले) जब सकरकन्द गल जावें तब एक छटाँक चीनी और अमचूर छोड़ दे और किसी कलईदार वर्तन में उँडेल लेवे।

सिंघाड़े की तरकारी बनाने की विधि

नरम नरम कच्चे सिंघाड़ों की तरकारी नरम बनती है, पक जाने पर यह वैसी स्वादिष्ट नहीं बनती। नरम नरम सिंघाड़े लेकर छील डाले। पीछे दो दो टुकड़े कतर ले इसके बाद भुँजरी बनाना हो या रसेदार बनाना हो, आलू की तरकारी के सब मसाले और उसी विधि से बना लेवे। अन्तर केवल इतना ही है कि आलू उबाल कर बनाया जाता है और यह कच्चा ही बनाया जाता है। आलू की तरह यह तरकारी भी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है।

सूरन (जमीकन्द) की तरकारी बनाने की विधि

सूरन (जमीकन्द) की तरकारी भी बड़ी प्रिय और गुणकारी बनती है। अपनी अपनी युक्ति से प्रायः सब बनाया करते हैं, और उसी को उत्तम रीति समझते हैं। परन्तु विधि वही उत्तम है जिसमें सूरन गला न काटे। सूरन के बनाने की द्वा चार विधि हम नीचे लिखते हैं, यदि उस विधि से सूरन की

तरकारी बनाई जायगी तो गला विलकुल न काटेगी, और स्वादिष्ट भी अधिक बनेगी।

अच्छा पुराना सूरन लेकर अपने हाथों में सरसों का तेल लगा कर उसे छील डालो और बड़े बड़े टुकड़े बना डालो। पीछे एक वासन में आध पाव इमली के पत्ते बिछाकर उस पर सूरन के टुकड़े घराघर से रख दो और ऊपर से आध पाव इमली की पत्ती से छिपा कर इतना पानी उसमें भरों कि सूरन के गलने तक सूख जावे। पानी भर कर वासन का मुँह चौरस धर्तन से ढँक दो ताकि भाफ़ न निकलने पावे। जब सूरन के टुकड़े गल जावें तब उसे चूल्हे से उतार कर ठंडा कर ले। अब उन टुकड़ों को काट कर छोटे छोटे टुकड़े बना डालो और कढ़ाई में घी छोड़ पड़ो की तरह तल कर निकाल ले। उपरान्त यह मसाला तैयार करे—धनिया आधी छटाँक, हल्दी दो माशे, साँठ एक ताला, लौंग, इलायची, दालचीनी, दो दो माशे, स्याह मिर्च छै माशे। सब को पानी में पीस कर घी में भूनो, जब मसाले में दाने पड़ जावें तब सूरन के टुकड़े छोड़ दो और भूनो, जब खूब सुगन्ध आने लगे तब आध पाव दही छोड़ नीचे ऊपर चला दो और दो तोले निमक और पानी डाल कर पत्तीली का मुँह ढँक दो और पकाओ। जब रसा गाढ़ा होने पर आवे तब एक छटाँक अमचूर या आम की कली छोड़ दो। और पत्तीली अंगारों पर रख कर दम खाने दो। थोड़ी देर बाद काम में लाओ। यह तरकारी गला न काटेगी और जायकेदार बनेगी। उसी तरह इमली का पत्ती की जगह मूली की पत्ते नीचे ऊपर रख कर भी सूरन उवाला जा सकता है—दोनों में से चाहे जैसे बना लो

सूरन के बनाने की दूसरी विधि

सूरन की पकी गाँठ ऐसी लो जो न तो बहुत बड़ी हो और न बहुत छोटी हो। उपरान्त एक हाँड़ी ऐसी खरीदो, जिसका मुँह इतना चौड़ा हो जिसमें वह सूरन साबित रखा जा सके। अब उस हाँड़ी में आधी दूर तक बालू भरो, बाद को उसमें एक परत कपड़े में सूरन लपेट कर ऊपर से मिट्टी लपेट रख दो और खाली जगह में फिर बालू भर दो। इसके बाद एक मिट्टी की परई से उस हाँड़ी का मुँह बन्द कर मिट्टी से चारों तरफ से अच्छी तरह बन्द कर दो, जिसमें कहीं से साँस न निकले। इस क्रिया को बालू यन्त्र कहते हैं। अब चूल्हे पर उस हाँड़ी को चढ़ा नीचे मधुरी आँच दो, जब हाँड़ी अच्छी तरह सुख हो जावे तब समझो कि सूरन सीह गया होगा। बस चूल्हे से आग निकाल कर हाँड़ी उसी पर ठंडी होने दो।

कितने आदमी बालू यन्त्र में न पका कर सूरन पर कपड़ों की परई से पकाते हैं; किन्तु भूमूल से बालू का भूना सूरन अधिक स्वादिष्ट बनता है। कितने लोग भुँजवा (भड़भुँजे) से भरसाई में जाकर भुनवा लाते हैं। जिसमें सुबीता हो उसी क्रिया द्वारा बनाने वाले को सूरन को पका लेना चाहिये।

उपरोक्त क्रिया द्वारा सीझे हुए सूरन के, हाथों में तेल लगाकर छोटे-छोटे टुकड़े बना डाले। उपरान्त घी में तल कर गरम मसाला और खटाई देकर बनावे। यह भाजी भी बड़ी ही स्वादिष्ट और गला न खुजलाने वाली बनेगी।

सूरन के बनाने की तीसरी विधि

हाथों में सरसों का तेल लगा कर सूरन को छील डाले और

छोटे छोटे टुकड़े बना डाले; बाद को एक तोला निमक, चार माशे हल्दी पीस कर उन टुकड़ों में सौन डाले और काँसे की थाली में एक तरफ रख कर उस थाली को ढालू ज़मीन पर रख दे। आधे घण्टे के बाद जो विषैला पानी थाली में जमा होगा उसे फेंक दो, पानी से धो कर पुनः इसी तरह निमक हल्दी पीस कर सूरन के टुकड़ों में सौन कर थाली में ढाल बना कर रख दो। आधे घण्टे के बाद विषैला पानी जो जमा हुआ है उसे फेंक दो। तीसरी बार पुनः इसी क्रिया से निमक हल्दी लगा कर विषैला पानी निकाल डालो। पीछे पानी से खूब मसल कर धो डालो—घनियाँ आधी छटाँक, सोंठ एक तोला, लौंग एक माशा, दालचीनी एक माशा, स्याह मिर्च छै माशे, बड़ी इलायची चार माशे, तेजपात दो माशे, हल्दी एक माशा, पत्थर फूल एक माशा, कपूर कचरी एक माशा, सफ़ेद ज़ीरा दो माशे, और स्याह ज़ीरा डेढ़ माशे। सब को पानी में पीस कर पाव भर घी में छौंक दो साथ ही सूरन के धोये हुए टुकड़े छोड़ कर ऐसा भूनो कि टुकड़े लाल हो जावें। तब पाव भर दही छोड़ कर पत्तीली का मुँह पाँच मिनट के लिये ढँक दो उपरान्त दो तोले निमक और पानी छोड़ मधुरी आँच में पकाओ। जब सूरन के टुकड़े अच्छी तरह गल जावें तब एक छटाँक अमचूर अथवा अमहर की खटाई छोड़ कर अंगारों पर पत्तीली रख दो। थोड़ी देर बाद किसी क़लईदार बासन में निकाल लो। यह तरकारी बिलकुल गला नहीं थामेगी और बहुत ही स्वादिष्ट तथा कई दिन तक ठहरने वाली बनेगी।

सूरन बनाने की चौथी विधि

हाथों में तेल लगा कर सूरन छील कर मझोले टुकड़े बना डाले। पीछे—नौ माशे हल्दी, पाँच माशे लाल मिर्चा, दो माशे दालचीनी, डेढ़ माशे लौंग, चार माशे बड़ी इलायची, तेजपात छैः माशे, दो माशे ज़ीरा सफ़ेद, दो माशे स्याह ज़ीरा और तीन माशे स्याह मिर्च। सब मसालों को पानी में पीस कर सूरन के टुकड़ों में सौन कर रख दे। आँवला तीन तोले-चार माशे, हड़ छै माशे, बहेड़ा छै माशे, ज़ीरा सा आँवले को कुचल कर पानी में तीनों चीज़ों को भिगो कर पास रख ले। अब पाव भर घी पतीली में छोड़ो—जब गरम हो जावे तब उन टुकड़ों को एक एक करके पूरी की तरह सेंक कर निकाल लो जब सब टुकड़े सिक जावें तब पुनः सब टुकड़े पतीली में छोड़ दो और ऊपर से पाव भर खड़ा दही छोड़ कर सब को पलटे से चला कर भूनी, यहाँ तक कि सब दही उन टुकड़ों में जड़्य हो जाय (सूख जाय) और टुकड़े खुश्क पड़ जाय। तब आँवला वगैरह तीनों चीज़ें पानी में पीस के छोड़े और दो तीन बार नीचे ऊपर घला दो, इसके बाद आध पाव अमचूर अथवा पक्की इमली आध पाव छोड़ कर इतना पानी छोड़ो कि टुकड़े गल जावें और थोड़ा सा गाढ़ा रसा बच रहे। फिर दो तोले निमक डाल कर पतीली का मुँह बन्द कर मन्द आँच से पकाओ। जब देखो कि सूरन के टुकड़े गलने पर आ गये तब एक धार उसे चला कर आध पाव घी उस में और छोड़ दो और चूल्हे से पतीली उतार कर अंगारों पर रख दो और दम पर होने दो। जब टुकड़े अच्छी तरह से गल कर फट जायें तब अंगारों पर से पतीली नीचे

उतार कर रख दो, और जब तक अच्छी तरह से पतीली ठंडी न हो जावे तब तक पतीली का मुँह न खोले—बाफ़ मर जाने पर गला नहीं काटेगी और बाफ़ यदि निकल जावेगा तो गला काटने का भय रहेगा।

सूरन बनाने की सब से सुगम विधि

हाथों में सरसों का तेल लगा कर सूरन छील कर छोटे छोटे पतले टुकड़े बना डाले। उपरान्त पाव भर मूली के पत्तों का रस, आध पाव अमहर और सूरन इन तीनों चीज़ों को पतीली में चढ़ा कर पाव भर पानी छोड़ मुँह किसी वासन से अच्छी तरह बन्द कर दो और मन्द आग में सिझाओ। जब पानी सब सूख जावे तब उसे उतार कर पतीली को एक दम ठंडो कर लो। जब तक पतीली ठंडी न हो जावे तब तक ढकना न खोलना। इसके बाद धानिया दो तोले, लौंग एक माशे, दालचीनी एक माशा, बड़ी इलायची दो माशे, दोनों ज़रि तीन माशे, स्याह मिर्च पाँच माशे, लाल मिर्चा दो माशे, हल्दी चार माशे, और अदरक दो तोले सब को पीस कर उन ठंडे टुकड़ों में सौन डालो। इसके बाद पाव भर घी में उन्हें खूब भूनों। जब टुकड़ों में सुखी आ जावे और मसाले से अच्छी तरह सुगन्ध आने लगे तब उसमें अन्दाज़ से पानी और दो तोले निमक छोड़ पकाओ। दो एक उफ़ान आ जाने के बाद पाव भर दहा घोल कर छोड़ दो और पतीली चूल्हे से उतार कर अंगारों पर रख दो जब रसा गाढ़ा हो जावे तब खाने के काम में लाओ। यह तरकारी भी गला नहीं काटती और खूब स्वादिष्ट भी बनती है।

शाक बनाने की विधि

ऊपर हम भाजी बनाने की विधि यथोचित रूप से लिख आये हैं, अब हम शाकों के बनाने की विधि का उल्लेख करते हैं। अनेक खाद्य द्रव्यों के शाक बनाये जाते हैं, वैसे तो शाकों के अनेक नाम हैं परन्तु इस ग्रन्थ में हम उन्हीं शाकों का वर्णन करते हैं जिन्हें सर्व साधारण जान सकते हैं। अर्थात् जो शाकों में प्रधान माने जाते हैं। उन शाकों के नाम ये हैं—अजवाइन की पत्ती का शाक, अरहर के फूल का शाक, कचनार का शाक, कचवड़ का शाक, काशीफल के पत्ते का शाक, काशीफल के फूल का शाक, किसारी का शाक, कौआटोटी का शाक, कुलफा का शाक, कोहँड़े के पत्ते का शाक, कोहँड़े के फूल का शाक, कड़दू के पत्ते का शाक, तथा फूल का शाक, ईचड़ का शाक, अरबी के पत्तों का शाक, गिलोय का शाक, गुमा का शाक, गोभी के पत्तों का शाक, चना का शाक, चूका का शाक, चौलाई का शाक, बड़ा चौलाई का शाक, तरोई का शाक, तरोई के फूल का शाक, नालते का शाक, नाड़ी का शाक, नेनुए के फूल का शाक, नेनुए के पत्तों का शाक, नोनिया छोटी का शाक, नोनिया बड़ी का शाक, मटे का शाक, पथरी का शाक, थूहड़ का शाक, फुलसन के फूल का शाक, पटुए का शाक, पेटुक के फूल का शाक, पोई का शाक, बथुए का शाक, मरसे का शाक, डाँठरे का शाक, मटर का शाक, मूली का शाक, पालक का शाक, परवल का शाक, मोचे का शाक, मेथी का शाक, सरसों के पत्तों का शाक, सरसों के फूल का शाक, सहजन के फूलों का शाक, सेमल के फूल का शाक, सिरियारी का शाक,

अगस्त के फूलों का शाक, हिच का शाक इत्यादि इत्यादि अनेक वनस्पतिओं का शाक बनता है। अधिकतर बंगाल में नाना जाति के फूल पत्तों का शाक बनाया जाता है जिनका हम लोगों ने कभी नाम भी नहीं सुना है, खाना तो बहुत दूर है। जितने शाक हैं दो चार शाकों को छोड़ कर, बाकी कुल शाकों के बनाने की क्रिया प्रायः एक ही है। जिसका शाक बनाना हो उसे खूब साफ़ बीन डालो जिसमें सड़ी गली पत्ती न रहे। बाद को कई पानी से खूब मसल मसल कर धो डालो जिसमें उसमें की धूल मिट्टी आदि साफ़ हो जावें। इसके बाद सरसों का तेल अथवा घी कढ़ाई में छोड़ देंगे दो रत्ती और दो मिर्चों का बघार तैयार करो और पानी निचोड़ कर शाक छौंक दो, निमक अन्दाज़ से छोड़े, क्योंकि शाक गल कर बहुत ही थोड़ा रह जाता है। उपरान्त उसे किसी बर्तन से ढाँक दो। जब शाक गल जावे तब उसे खूब चला कर भून डाले जिसमें शाक का पानी सब जल जावे।

बथुण का शाक, मूली का शाक और सरसों का शाक उबाल कर पानी निचोड़ देते हैं तब उसे छौंक कर बनाते हैं।

कितने ही शाकों की आलू के साथ भुँजरी भी बनाई जाती है, जैसे आलू मेथी को भुँजरी, सोआ-पालक-मेथी और आलू की भुजरी इत्यादि इसके बनाने की विधि नीचे लिखी जाती है:—

जिस शाक की भुँजरी आलू के साथ बनानी हो उस एक को लेकर खूब अच्छी तरह से बीन डाले, उपरान्त हँसिये से खूब बाराक कतर कर पानी से अच्छी तरह धो कर पानी

निथरने को रख दे। बाद को आलू लेकर छील डाले और छोटे छोटे टुकड़े कर डाले। फिर कढ़ाई में आधी छटाँक घी छोड़, दो रस्ती होंग, दो लाल मिर्चा, यदि इच्छा हो तो दो माशे पंच-फोरन को छोड़ बघार तैयार करे पीछे आलू और शाक छौंक देवे। उपरान्त उसे खूब चला कर ढाँक दे। जब शाक गल जावे तब अन्दाज़ से पीसा निमक छोड़ कर पुनः चला कर ढाँक दे। थाड़ी देर के उपरान्त उसे पलटे से चला चला कर इतना भूँजे कि पानी ज़रा भी न रहने पावे। इस विधि से बनाने पर बहुत ही अच्छी भुँजरी बनेगी। इसी प्रकार चाहे जिस शाक की भुँजरी बना लेवे।

भरता बनाने की विधि

भरता भी तरकारियों की तरह बड़ा ही स्वादिष्ट और हवि-कर बनता है। जिन भाजियों का मरगल बनाया जा सकता है उन सब भाजियों का भरता भी बनाया जा सकता है। भरता तरकारी से अधिक स्वादिष्ट इसलिये बनता है कि इसमें पानी नहीं पड़ता। यह भाजियों के भीतर जो कुदरती पानी रहता है उसी के ज़ोर से बनता है। वैसे तो भरता समी बना लिया करते हैं परन्तु नीचे लिखी विधि के अनुसार यदि भरता बनाया जावे तो वह विशेष स्वादिष्ट बनेगा और खाने वाले बनाने वाले का प्रशंसा करेंगे।

अमरूद का भरता बनाने की विधि

प्रायः कच्चे अमरूद का भरता बनाया जाता है। अमरूद पेसा लो जो कि खूब घुल गया हो, किन्तु सड़ा न होवे।

उपरान्त उसे ऊपर से छील डालो और किसी पत्थर या कलई-दार वर्तन में रख कर मसलो, जिसमें खूब एक दिल हो जावे अर्थात् गाँठ न रहने पावे। पीछे अमरुद जब एक पाव होवे तब एक माशा सफ़ेद जीरा, छैः माशे हरे धनियाँ की पत्ती, दो माशे स्याह मिर्च, चार माशे निमक। जीरा को आग में भून डाले पीछे साफ़ कर सब को पीस कर अमरुद में मिला दे और एक कागज़ी नर्वू कतर कर निचोड़ देवे और मिला कर भोजन करे। यह भरता-बड़ा ही स्वादिष्ट वनता है और हाज़मा भी है। कितने ही आदमी अमरुद के बीजों को नापसन्द करते हैं वे पहिले ही उसके बीज अलग करके तब भरता बनावें। परन्तु अमरुद में जो कुछ गुण है वह बीजों में ही है। किन्तु खाने वाले की जैसी रुचि हो वैसा बनावे।

अरबी का भरता बनाने की विधि

अच्छी पुष्ट मोटो अरबी जो कहीं से सड़ी गली न हो लेकर पानी से खूब धो कर साफ़ कर लो, उपरान्त पानी में उवाल डालो और छील कर पास रख लो। अब यह मसाला तैयार करो—स्याह मिर्च छैः माशे, बड़ी इलायची चार माशे, दारचीनी तीन माशे, हींग दो रत्ती, सफ़ेद जीरा दो माशे और स्याह जीरा डेढ़ माशे, हरी धनिया डेढ़ तोले, अदरक १ तोला। धनियाँ और अदरक के आलावा बाकी के सब मसालों को थोड़े से घी में भून डाले और गरम हो गरम सिल पर खूब महीन पीस डाले। धनिया और अदरक को चाकू से खूब ही महीन कतर डाले। अब उन छिली अरबी को किसी वर्तन में रख कर अन्दाज़ से पीसा निमक और वह मसाला छोड़ सब को

खूब आटे की तरह सानो। यहाँ तक कि नाम को भी उसमें गाँठे न रहने पावे। ऊपर से अदरक धनिया और दो नींबू का रस छोड़ सब एक में मिला कर भोजन के काम में लाओ।

आलू का भरता बनाने की विधि

अच्छे पुष्ट आलू लेकर पानी में उवाल ले या भाड़ में भुनवा डाले* पीछे उन्हें छील कर खूब अच्छी तरह से मसल डाले। और पत्तीली में एक सेर आलू में एक छटाँक के हिसाब से घी छोड़े और एक रत्ती हॉग, छैः माशे स्याह मिर्च या लाल मिर्चा छोड़ कर बघार तैयार करे। बाद को उसी में मसले आलू छोड़ कर खूब भूने ऊपर से नींबू का रस छोड़ता जावे यदि नींबू न हो तो अमचूर ही छटाँक भर छोड़े। पीछे दो तोले हरी धनिया खूब महीन कतर कर छोड़ दे और भोजन करे।

आलू का भरता बनाने की दूसरी विधि

ऊपर बताई रीति से आलू भून कर छील डाले और मसल कर पास रख ले। पीछे सफ़ेद जीरा एक माशा, स्याह जीरा डेढ़ माशे, धनिया एक तोला, स्याह मिर्च छै माशे, सब को तवे पर भून डालो। यदि हरी धनियाँ हो तो उसे अलग महीन

* प्रायः भरता बनाने वाले आलू को ज़्यादे तर पानी में उवाल कर बनाते हैं, किन्तु जो स्वाद बालू के भूने आलू में होता है वह उवाले आलू में नहीं होता अथवा एक अक्कीठी में थोड़ी सी राख बिछा कर ऊपर से आलू रख कर पुनः ऊपर से राख से ढाँक दे। बाद को ऊपर से आग सुलगा दे आलू भुन जावेंगे। यह आस सब से ज़्यादे स्वादिष्ट धन्य है। और जलेगे नहीं।

कतर लेवे । पीछे सब को आलू में डाल कर खूब मसले और निमक दो तोले और एक छटाँक अमचूर पीस कर मिला देवे । ऊपर से एक छटाँक सरसों का बढ़िया तेल छोड़* कर सब को एक में सौन कर भोजन करे ।

वैगन का भरता बनाने की विधि

वैगन का भरता भी आलू ही की तरह बनाया जाता है । चाहे तो भाड़ में वैगन को भुजवा लेवे अथवा घर में भूमल में भून लेवे । वाद को उसे छील कर मसल डाले । पीछे हरी धनिया एक तोला, दानों ज़ीरे दो दो माशे, लाल मिर्चा छै माशे; हॉग दो रत्ती इनको तवे पर ज़रा सा भून कर पीस डाले । अमचूर एक छटाँक, पीसा हुआ निमक दो तोले और सरसों का तेल एक छटाँक सब को भाँटा में मिला कर एक में सौन डाले, उपरान्त भोजन करे ।

सब तरह के भरते बनाने की विधि

यह हम ऊपर लिख आये हैं कि जितनी भाजियों का मर-गल बनाया जाता है उतनी ही भाजियों का भरता भी बनाया जाता है । इसके अतिरिक्त और भी अनेक फलों का भरता बनाया जाता है जैसे—कच्चे आम का, गहर आम का, पके केले का, कच्चे केले का, कच्चे खरबूजे का, पके खरबूजे का, किशमिश का, छाहारे का, आलू बोखारे का, अंजीर का, आलू

*भरते में प्रश्र्जा तेल डालना चाहिये । जो लोग तेल नहीं खाते वे घी छोड़ सकते हैं । किन्तु जो स्वाद तेल से मिलता है वह घी से नहीं । व्यागे खाने वाले की रुचि के ऊपर है—चाहे जो डाले ।

का, अरबी का, रतालू का, लौकी का, फोंहड़े का, नेनुआ का, तरोई का, सगपुतिया का, करैले का, काशीफल का, भिंडी का, बैंगन का, परवल का 'कुंदरू' का, विलायती बैंगन (टमाटर) का, चौराई के शाक का, बथुओं के शाक का, शलगम का, ज़मी-कन्द का, तथा कितने ही खाद्य द्रव्यों के भरता बनाये जाते हैं। भरता बनाने में केवल इस बात का ध्यान रखना चाहिये कि जो द्रव्य कच्चे हैं उन्हें भूभल आदि में भून लिया जावे; पके पदार्थों को वैसे ही मसल लिया जावे, मेवा वगैरहों को सिल पर पीस लिया जावे, और शाकों को पानी में उवाल कर उनका पानी कस कर निकाल दिया जावे। उसके बाद उन्हें खूब मसल कर एक दिल कर डाले जिसमें गाँठे न रहने पावें। इसके बाद नीचे लिखे मसाले तैयार करे—

जिस चीज़ का भरता बनाना हो वह एक सेर, निमक पीसा दो तोले, अमचूर एक छटाँक, घी एक छटाँक या अच्छा सरसों का तेल एक छटाँक, हींग दो रत्ती, सफ़ेद जीरा डेढ़ माशे, स्याह जीरा दो माशे, लौंग तीन माशे, बड़ी इलायची चार माशे, स्याह मिर्च या लाल मिर्चा छैः माशे, धनिया एक तोला, यदि हरी धनिया हो तो बहुत ही अच्छा है, सूखा पोदाना एक माशा। निमक, पोदीना, अमचूर और हरी धनियाँ को छोड़ कर बाकी सब मसालों को थोड़े से घी या तेल में भून डाले और महीन पीस डाले। पीछे भरता में मिला कर एक में खूब सौन डाले निमक आदि भी पीस कर मिला देवे। जो चीज़ें मोठी हैं उनमें एक छटाँक चीनी मिलावे।

एक बात का विशेष ध्यान रखे कि आलू, भाँटा, करेला,

परवल आदि जो तेल में बनाये जा सकते हैं उनमें तो तेल डाले और बाकी भरतों में तेल न छोड़ कर घी हा छोड़ा जावे।

वस इसी विधि से जिस वस्तु का भरता बनाता चाहे बना लेवे।

विशेष रीति से भरता बनाने की विधि

भरता बनाने की विशेष रीति यह है कि चाहे जिस फल का भरता हो उसे लेकर चाकू से होंशियारी के साथ छील डाले। बाद को दो चार जगह चाकू की नोक से गोद कर छेद कर डाले। पीछे एक बटलोई में उन छीले हुए फलों को रख दे और चूल्हे पर चढ़ा कर बटलोई का मुँह किसी कटोरी से बन्द कर दे और उस कटोरी में पानी भर दे। उपरान्त मधुरी आग से पकावे। अन्दाज़ से जब यह समझ लेवे कि वे गल गये होंगे तब चूल्हे से उतार लेवे और बटलोई से निकाल कर ठंडा कर डाले। इस विधि से उवाले हुए आलू बैंगन आदि बड़े ही मीठे और स्वादिष्ट बनते हैं। इसके बाद दो रत्ती हॉग को एक छटाँक घी में भून कर आलू आदि मसल कर छोड़ दे और ऊपर के बताये हुए सब मसाले छोड़ कर इस तरह से भूने कि उसमें से सुगंध आने लगे तब उसे भोजन के काम में लावे। यही विशेष रीति बनाने की है।

शाक भाजियों के बनाने में बुद्धिमानी की ज़रूरत है। चाहे जिस कंद मूल, फल, फूल, शाखा, पत्ता आदिका शाक भाजी बनावे उसे अपनी बुद्धिमानी से साफ़ बीन कतर धो कर और निमक मिर्च मसाला बराबर से छोड़ कर बनावे। सदा यह याद रखे कि अपने घर वालों की रुचि के अनुसार निमक मिर्च पड़े अथवा

तेज़ अथवा मीठा जैसा घर वाले खाते हों वैसा निमक मिर्च छोड़े, क्योंकि जब तक खाने वाले की रुचि के अनुसार निमक, मिर्च, मसाला न पड़ेगा तब तक वह पदार्थ चाहे कैसी ही अच्छी विधि से क्यों न बनाया जावे, किन्तु खाने वालों को अच्छा न लगेगा। इसलिये घर वालों की रुचि पर विशेष ध्यान रख कर ही सब पदार्थ बनाने चाहिये। दूसरे पदार्थ को अच्छो तरह भून पका कर क़लईदार वासनो में रखे जिसमें वे खराब न हो जावें।

ऊपर जितनी शाक भाजी बनाने की विधि कही गई हैं उनके अतिरिक्त और भी अनेक भाजियाँ हैं, जिन्हें बुद्धिमानों से समझ कर इसी विशेष रीति से बना लेवे।



चतुर्थ अध्याय

दालादि प्रकरण

खड़े अन्नों की दाल बनाना



ल कितने ही अन्नों की बनाई जाती है। जैसे अरहर, मूँग, चना, उड़द, मसूर, खिसारी, मटर, मोठ आदि। यह दाल दो प्रकार से बनाई जाती है—एक छिलकेदार और दूसरी बिना छिलके की चाहे जिस अन्न की दाल बनानी हो पहिले उसे सूप से फटक कर छुड़ा कड़कड़ बीन डाले। पीछे चकरी में दर कर दाल बना डाले। कितने ही लोग दाल दरने के पहिले खड़ी दाल को भुँजवा (भड़भूँजे) के यहाँ थोड़ा अकुरवा लेते हैं, वह खाने में कुछ अधिक स्वादिष्ट हो जाती है, दूसरे गलती जलदी है। इस प्रकार तो छिलकेदार दाल बनाई जाती है। अब धोई दाल अथवा बिना छिलके की दाल बनाने की विधि रही। यह बिना छिलके की दाल दो रीति से बनाई जाती है, एक पानी में भिगो कर दूसरी माय कर। छिलके के धोने की दोनों प्रकार की विधि नीचे बताई जाती हैं:—

चकरी में दाल को दर कर पानी में भिगो देवे, दो तीन घंटे में दाल अच्छी तरह फूल जावेगी। तब उसे दोनों हाथों से खव मसल मसल कर छिलका दाल से अलग करे फिर पानी

छोड़ देवे। पानी पड़ने पर दाल नीचे बैठ जावेगी और छिलका ऊपर आ जावेगा। तब धीरे से छिलका पानी के सहारे अलग करे पुनः हलके हाथ से दाल को मसल कर और पानी छोड़ कर पसावे इसी तरह चार छः बार मसलने से और धोने से कुल भूसी दाल से अलग हो जावेगी। दाल साफ हो जाने पर धूप में सुखा कर रख ले। इस तरह तो धोकर छिलका अलग किया जाता है। अब मोय कर छिलका दूर करने की विधि बताई जाती है:—पहिले खड़ी दाल को धूप में खूब सुखा लेवे, फिर रात में सेर पीछे एक रुपये भर तेल और पानी डाल मोय कर ढँक कर रख दे। सवेरे पुनः धूप में सुखा डाले और चकरी में दर डाले। वाद को ओखरी में छाँट कर सूप से फटक डाले। इस तरह भूसी अलग हो जाती है। दो एक बार छाँटने से विलकुल भूसी अलग हो जावेगी। बाज़ार में जितनी धुली दाल बिकती हैं, वे सब इसी तरीके से बनाई जाती हैं। इसी तरीके में मोयने, दरने और छाँटने तीनों में होशियारी की ज़रूरत है। जिसमें दाल टूटे भी नहीं और छिलका भी न रहने पावे।

दाल बनाने की विशेषता

दाल चाहे जिस अन्न की बनाई जावे किन्तु उसके बनाने में इस बात का विशेष ध्यान रखना चाहिये कि पहले दाल को अच्छी तरह से फटक कर बीन डाले। एक भी कचरा उसमें न रहने पावे। इसके बाद उसे दो तीन पानी से धो कर तब गरम अदहन में छोड़ कर पकावे। अदहन दाल में इस अन्दाज़ का रखना चाहिये कि दाल अच्छी तरह से पक जावे और उसमें

दोबारा पानी न डालना पड़े। क्योंकि एक पानी की पकी दाल जैसी स्वादिष्ट बनती है, वैसे दोबारा पानी डालने से नहीं बनती। एक तो दोबारा पानी डालने से दाल का स्वाद जाता रहता है दूसरे निमक आदि उतर जाता है। यदि किसी कारण से दोबारा पानी डालने की ज़रूरत पड़ ही जाय तो कच्चा पानी कभी न डाले। पानी गरम करके छोड़े, दाल अपनी अपनी रुचि के अनुसार गाढ़ी पतली कई तरह की बनाई जाती है। इसलिये जैसी दाल घर वाले खाते हों उसी अन्दाज़ से एक साथ ही पानी छोड़ कर दाल पकावे। वस दाल के बनाने में यही विशेष पता है। अब हम अलग अलग दालों के बनाने की विधि नीचे लिखते हैं :—

अरहर की दाल बनाने की विधि

अरहर की दाल दो प्रकार से बनाई जाती है, एक साधारण रीति से पानी में हल्दी निमक देकर पका ली जाती है और एक जाने पर पीछे से छौंक दी जाती है और दूसरी रीति यह है कि यह पहिले ही छौंक कर बनाई जाती है। दोनों प्रकार की दाल बनाने की रीति हम नीचे प्रकाशित करते हैं।

साधारण रीति से दाल बनाने की विधि यह है कि पहिले दाल को अच्छी तरह से धो कर डाले, जिसमें कंकड़, पत्थर, कचरा तथा सड़ी गली दाल एक भी न रहने पावे। विशेष कर अरहर की दाल का छिलका बहुत ही हानिकारक होता है। जब दाल धो कर साफ़ कर चुके तब बटलोई में लेवा गला कर अन्दाज़ से भर कर पानी का अदहन चढ़ा दे। जब अदहन खोलने लगे तब उसमें दो माशे हल्दी पीस कर छोड़ दे। उपरान्त धीनी हुई

दाल को अच्छी तरह दो तीन पानी से धो कर खोलते अदहन में छोड़ दे और बटलोई का मुँह किसी कटोरी से ढाँक दे। जब एक उफ़ान दाल में आ जावे तब उसमें यह मसाला छोड़े, मान लो दाल पाव भर है, तब पीसी धनियाँ छै: माशे, गुड़ एक तोला, निमक (जैसी गाढ़ो पतली दाल बनानी हो उसके अनुसार अन्दाज़ से निमक छोड़ना चाहिये) एक तोला आठ माशे, दही एक छटाँक, अमचूर आधी छटाँक, हींग दो रत्तो, ज़ीरा सफ़ेद दो माशे, राई डेढ़ माशे और लाल मिर्चा दो। दही, अमचूर, हींग, ज़ीरा, राई और मिर्च को छोड़ कर, बाक़ी मसाले अर्थात् धनिया गुड़ और निमक छोड़ दे। जब दाल पकते पकते फटने लगेतब बटलोई चूल्हे से उतार कर अङ्गारों पर रख दे बाद को दही अमचूर भी दाल में छोड़ दे और एक बार नीचे ऊपर खूब चला दे और अपनी शक्ति के अनुसार* घी छोड़ दे और मुँह बन्द कर दम पर पकने दे। जब दाल अच्छी तरह से धुल जावे तब आधी छटाँक घी करछुल में गरम करो और गरम हो जाने पर हींग, ज़ीरा, राई और मिर्च का तड़का तैयार कर दाल को छौँक दे। उपरान्त भोजन के काम में लावे।

अरहर की दाल बनाने की दूसरी विधि

यदि दाल को पहिले ही छौँक कर बनाना हो तो इस तरह बनावे—दाल को पहिले की तरह खूब अच्छी तरह धीन कर

* अन्य दालों की अपेक्षा अरहर की दाल में खुशकी ज्यादा होती है इसी से अरहर की दाल में अपनी शक्ति के मुताबिक़ ज्यादा से ज्यादा घी खाना चाहिये। जितना ज्यादा घी खाया जावेगा उतना ही अरहर की दाल फ़ायदा पहुंचावेगी।

पानी से धो कर अपने पास रख ले। पीछे बटलोई में एक छटाँक घी छोड़ कर दो रत्ती होंग, दो माशे सफ़ेद ज़ीरा, डेढ़ माशे राई और दो लाल मिर्च डाल बघार तैयार करे। जब मसाला हो जावे तब एक माशे पीसी हल्दी छोड़ दे और नीचे ऊपर चला कर दाल छौँक दे बाद को दो माशे पीसी धनिया डाल कर पलटे से खूब नीचे ऊपर चला कर दाल को भूने जब दाल में से कुछ सुगन्ध आने लगे तब गरम किया हुआ पानी उसमें छोड़ दे। यह पानी पहिले ही गरम करके पास में रख लेना चाहिये। जब दाल में दो उफ़ान आ जावे तब उसमें १ तोला ८ माशे निमक छोड़ खूब कड़ी आग में पकावे। जब दाल फट जावे तब उसमें एक छटाँक दही, एक तोला चीनी अथवा गुड़ और चार तोले अमचूर अथवा आम की सूखी खट्टाई या हरे आम छील कतर कर छोड़ दे। बने तो थोड़ा सा घी भी छोड़ दे। और चूल्हे से बटलोई उतार कर अङ्गारों पर रख दे। जब दाल अच्छी तरह घुल मिल जाय तब भोजन के काम में लावे।

अरहर की दाल बनाने की तीसरी विधि

अरहर की बीनी साफ़ की हुई दाल आध सेर। घी आध पाव, दही एक छटाँक, लाल मिर्चा एक माशा, लौंग चार रत्ती, बड़ी इलायची ६ रत्ती, हल्दी छै माशे, अदरक चार माशे, होंग दो रत्ती और ज़ीरा १ माशा। पहिले दाल को दो तीन पानी से धो कर थोड़े पानी में छोड़ दे ऊपर से हल्दी पीस कर छोड़ दे और बटलोई चूल्हे पर रख कर पकावे। जब दाल इतनी सीझ जावे कि दवाने से पिस जावे तब चूल्हे से उतार कर किसी कटोरे आदि में उसका पानी निथार लेवे। दाल को किसी दूसरे

बरतन में निकाल ले। और अन्दाज़ से पीसा निमक, अदरक और दही सब उस उबाली दाल में मिला कर कुछ देर के लिये ढँक कर रख दे। उपरान्त बटलोई में एक छटाँक घी, और हींग जीरा आदि सब मसाला छोड़ कर बघार तैयार कर उस दाल को छाँक कर खूब अच्छी तरह भूनो। जब अच्छी तरह से भुन जावे तब वह निथारा हुआ पानी छोड़ दो। यदि पानी कुछ कम पड़ जावे तो गरम करके छोड़ दो। जब दाल घुल जावे तब घचा हुआ घी छोड़ दो और छः माशे चीनी, चार तोले अमचूर डाल कर बटलोई अङ्गारों पर रख दो। और बटलोई का मुँह बन्द कर दम में पकने दो। कुछ देर के बाद भोजन के काम में लाओ।

चौथी विधि, बादशाही प्रणाली से

बादशाही प्रणाली से अरहर की दाल यदि बनाना हो तो नीचे के उपकरण और परिमाण से दाल बनाई जावे:—अच्छी खूब साफ़ बीनी हुई दाल एक सेर, जिसमें एक भी कचरा वा छिलका न हो। घी एक सेर, दही आध पाव, अदरक आधी छटाँक, स्याह मिर्च चार माशे, दालचीनी दो माशे, बड़ी इलायची चार माशे, लौंग दो माशे, केशर डेढ़ माशे, जीरा सफ़ेद दो माशे, स्याह जीरा दो माशे और निमक तीन तोले।

पहिले दाल को अधिक पानी में उबाल डाले। बाद को कपड़े में छान कर पानी अलग रख ले। इसके बाद अदरक का रस और दही मिला कर दो घड़ी तक दाल छोड़ दे। पीछे आध सेर घी पतीली में छोड़ उस दाल को खूब भूनो जब कुछ सुखा पर आ जावे तब उसमें निमक और वह छाना पानी छोड़ कर

पकाओ। जब दाल फट जावे तब ज़ीरे के अतिरिक्त सब मसाला पीस कर उसमें छोड़ दो। जब देखो कि दाल एक दम घुल गई और खूब गाढ़ी हो गयी तब दूसरी पतीली में पाव भर घी, एक रत्ता हॉंग का पानी और ज़ीरा डाल कर बघार तैयार करो। उपरान्त वह दाल उसमें छौंक दो और पतीली का मुँह बन्द कर दो। थोड़ी देर बाद बचे हुए घी में केशर को खूब हल कर दाल में छोड़ दो और मुँह बन्द कर पतीली अङ्गारों पर रख दो। बने तो दो नौवू कतर कर छोड़ दो। पीछे भोजन के काम में लाओ।

मूँग की दाल बनाने की विधि

मूँग की दाल तीन प्रकार की बनाई जाती है एक बिना धुली दाल (छिलकेदार) दूसरी धुली दाल (बिना छिलके की दाल) तीसरी खड़ी मूँग (साबित दाल)। इन तीनों प्रकार की दाल में हम सब से पहिले बिना धुली दाल बनाने की विधि कहते हैं।

पहिले दाल को खूब अच्छी तरह सूप से फटक धो कर साफ़ कर डाले। और बटलोई में अन्दाज़ से पानी रख कर अदहन गरम करे। उपरान्त दाल को तीन पानी से धो कर छोड़ दे। ऊपर से एक तोला आठ माशे निमक, दो माशे हल्दी और दो माशे धनियाँ पीस कर छोड़ दे। जब दाल अच्छी तरह गल कर मिलने लगे तब बटलोई चूल्हे से उतार कर अङ्गारे पर रख दे। बाद को करछुल लाल कर उसमें दो रुपये भर घी गरम करे और एक रत्ती हॉंग, दो लौंग छोड़ बघार तैयार कर दाल को छौंक दे। यह दाल बड़ी ही स्वादिष्ट और गुणकारी होती है। साथ ही

रोगियों के लिये पथ्य भी है। रोगियों को वही पथ्य दिया जाता है जो शीघ्र पचे, क्षुधा को बढ़ावे और तृषा को शमन करे। वे सब गुण इस मूँग का दाल में वर्तमान हैं। यह शीघ्र पचती है, भूख बढ़ाती है, कफ पित्त को नाश करती है और सर्वज्वर को दूर करने में एक ही है। दिमाग को तर रख कर नेत्रों की ज्योति को बढ़ाती है।

दूसरी विधि—मसाले दार बनाने की

पहिले की तरह दाल को अच्छी तरह धीन कर साफ कर ले और अन्दाज़ से चटलोई में पानी रख अदहन गरम कर दाल को धो कर छोड़ दे और कटोरी से ढाँक कर पकावे। जब एक उफ़ान दाल में आ जावे तब ढकना खोल कर जो भूसी किनारों पर लगी रहें उन्हें करछुल से निकाल कर फेंक दे और दो माशे पीसी हल्दी और अन्दाज़ से निमक छोड़ दे। जब दाल धुलने पर आ जावे तब दो माशे धनिया, चार माशे मिर्चा, चार माशे तेजपात, एक माशा लौंग और तीन माशे बड़ो इलायची पानी में पीस कर दाल में छोड़ देवे और नीचे ऊपर चला कर ढँक देवे चूल्हे से चटलोई उतार कर अंगारे पर रख दे। जब दाल अच्छी तरह धुल कर एक दिल हो जावे तब दो तोले घी करछुल में गरम करे और एक रत्ती तलाव हाँग और दो लौंग का बघार तैयार कर दाल को छाँक दे। उपरान्त भोजन करे।

तीसरी विधि—अकोरी दाल की

पहिले सूप से बड़ी बड़ी मूँग किरा कर एक सेर लेवे और उसे भाड़ में अधभुनी भुँजवा डाले। बाद को चकरी में गरम

ही गरम दर कर फटक डाले। उपरान्त पहिले की तरह गरम मसाला (धनिया दो तोल, स्याह मिर्च चार माशे, लौंग दो माशे, इलायची चार माशे, दालचीनी डेढ़ माशे, तेजपात दो माशे, हल्दी चार माशे, पत्थरकचरी दो माशे, सब को थोड़े से घी में भून डाले और पीस कर रख ले, समय पर काम में लावे।) लेकर पीस डाले और बटलोई में एक छटाँक घी छोड़ कर गरम मसाला खूब भूने जब उसमें से सुगंध आने लगे तब दाल को एक पानी से धो कर छोड़े और चला चला कर पानी जलावे। जब पानी जल जावे और सुगंध निकलने लगे तब अन्दाज़ से पानी, निमक छोड़ पकावे। जब गल कर दाल थुल जावे तब दो तेजपात से बचाव बना कर छौंक देवे और भोजन के काम में लावे। यह दाल स्वाद में अन्य सादो दालों से अधिक स्वादिष्ट बनेगी।

मूँग की धोई दाल बनाने की विधि

साफ़ की हुई दाल को पानी में दो घंटे भिगो देवे, जब दाल फूल जावे तब हलके हाथों से मसल मसल कर पानी के सहारे सब भूसी अलग कर दाल साफ़ कर डाले। वैसे तो बाज़ार में भी धोई दाल मिलती है, किन्तु जो स्वाद ताज़ी धोई हुई दाल में मिलता है वह बाज़ार धोई दाल में नहीं मिलता। इसलिये जब मूँग, उड़द, मोठ आदि की धोई दाल बनानी हो तो दो ढाई घंटे पहिले दाल साफ़ कर पानी में भिगो कर, इसी प्रकार ऊपर की रीति से धो डाले, उपरान्त नीचे की विधि से पकावे।

एक बर्तन में पानी गरम कर के पास रख ले। उपरान्त बटलोई में एक छटाँक घी छोड़, एक रत्ती तलाव हॉंग, दो माशे

लौंग, चार माशे स्याह मिर्च, एक माशे, बड़ी इलायची, डेढ़ माशे, तेजपात और दो माशे हल्दी पानी में पीस कर घी में खूब भूनो, जब मसाले में दाने पड़ जावें तब धोई दाल, जिसका कि पानी निथर गया है, छोड़ दो चार बार नाचे ऊपर चला कर गर्म पानी अन्दाज़ से छोड़ देवे। और बटलोई का मुँह ढँक देवे। जब दाल में एक उफ़ान आ जावे तब अन्दाज़ से निमक छोड़ देवे और पकावे। गलने पर भोजन के काम में लावे।

धोई दाल बनाने की दूसरी विधि

पहिले बतलाई हुई रीति से दाल धो कर गर्म अदहन में छोड़ ढँक देवे। जब दाल में एक उफ़ान आ जावे तब निमक अन्दाज़ से छोड़ देवे और ढँक कर पकावे। जब दाल फट जावे तब दो माशे केशर, एक माशा लौंग, छैः माशे तेजपात, छैः माशे बड़ी इलायची, चार माशे स्याह मिर्च, पानी में पीस कर छोड़ दे ऊपर से दो तोले अदरक महीन कतर कर डाल दे और दो माशे दीनों ज़ीरे से छौंक कर बटलाई को अंगारे पर रख दे। बने तो एक छटाँक मलाई भी छोड़ दे। जब दाल खूब धुल जावे तब भोजन करे।

तीसरी विधि—बादशाही तर्ज से

धुली दाल एक सेर। धनिये का ज़ीरा* दो तोले, लाल

* खड़ी धनियाँ को एक पहर पानी में भिगो कर रख दे, बाद को कपड़े पर फैला कर सुखा डाले और फिर उसे बालू में अकुरवा कर गर्म ही गर्म हाथ से खूब मसले फिर सूप से फटक कर भूसी अलग कर दे, सूप में ज़ीरा रह जावेगा। यह धनिये का ज़ीरा भोजन को बढ़ा ही स्वादिष्ट बनाता है। कितने ही लोग इसे पान में भी खाते हैं।

मिर्चा चार माशे (अथवा जितना कम ज़्यादा खाता हो) पानी में पीस कर ढेढ़ सेर पानी में अदहन तैयार करे। वर्तन यदि कलईदार होवे तो अच्छी हो। अदहन हो जावे तब दाल उसमें छोड़ कर वर्तन का मुँह ढँक दे। जब पानी जल कर दाल के बराबर आ जावे तब चूल्हे से बटलोई उतार कर अंगारे पर रख दे। उपरान्त आध पाव बादाम को छील कर खूब महीन पीस डाले और सवा सेर बढ़िया दूध में घोल कर दाल में छोड़ दे। जब एक उफान आ जावे तब करछुल से अच्छी तरह दाल को घोट देवे और ताज़ी मलाई सवा पाव छोड़ कर ढँक दे। इधर दूसरे वर्तन में आध सेर घी गर्म करे और छैः माशे छोटी इलायची के दाने, चार फूल लौंग, और दो पत्ते तेजपात का चघाड़ तैयार कर उस बटलोई की दाल उसमें उड़ेल कर ढँक दे। फिर एक तोला दश माशे निमक पीस कर छोड़ दे। बाद को एक तोला दूध में, चार माशे केशर पीस कर दाल में छोड़ देवे और नीचे ऊपर चला कर कुछ देर दम पर रख कर उतार लेवे। यह दाल बड़ी ही स्वादिष्ट होती है और बादशाहों के पाकशाले की शृङ्गार है।

खड़ी मूँग की दाल बनाने की विधि

पहिले सूप से किरा कर बड़ी बड़ी मूँग निकाले और उसे भाड़ में अकुरवा डाले। अकुरवा लेने से दाल में जो कुटका होता है वह भी गल जाता है, जो लोग मूँग को बालू से अकुरवा नहीं पाते वे खड़ी मूँग पकाने के समय एक छोटा सा पत्थर का टुकड़ा भी दाल में छोड़ कर पकाते हैं, इससे भी कुटका नहीं

रहने पाता, दाल गल जाने पर पत्थर अलग कर देते हैं। अकुर-
वाने से दाल सौंधी भी हो जाती है।

खड़ी मूँग अकुरवा कर एक बड़े वासन में ज्यादा पानी
रख कर अदहन गर्म करे। उपरान्त एक सेर मूँग छोड़ कड़ी
आँच से पकावे। जब दाल फूल जावे तब दो माशे हल्दी, एक
तोला आठ माशे निमक छोड़ दो। जब दाल फूल कर फट जावे
तब बटलोई चूल्हे से उतार कर अंगारे पर रख दे। बाद को
दो तोले धनिया, छैः माशे स्याह मिर्च, दो माशे लौंग, दो माशे
दालचीनी, चार माशे इलायची, सफेद ज़ीरा दो माशे, स्याह
ज़ीरा एक माशे, तेजपात चार माशे, और सौंठ एक तोला।
एक माशे सफेद ज़ीरा बचा कर, बाकी सब मसाले पानी में पीस
कर दाल में छोड़ दे और करछुल से खूब घाटे जिसमें सब मूँग
फट कर मिल जावें। ऊपर से एक छटाँक घी छोड़ कर ढँक
देवे। जब दाल खूब मिल कर, गाढ़ी हो जावे, तब एक छटाँक
घी करछुल में गरम कर दो रत्ती हॉग, बचा हुआ ज़ीरा और
दो लाल मिर्चे का बघाड़ तैयार कर दाल को छौँक दा और
जल्दी से ढँक दो। थोड़ी देर अंगारे पर रख कर भोजन के
काम में लाओ। यह दाल बड़ी ही रुचिकर होती है। कोई
कोई इसमें आम की खटाई भी डालते हैं। यह अपनी रुचि
पर है चाहे खटाई डाले या न डाले।

उड़द की दाल बनाने की साधारण विधि

जैसे तरकारीयों में आलू की तरकारी की गरीब और अमीर
सभी अपनी शक्ति के अनुसार घी डाल कर अथवा न डाल कर
बनाते हैं और तृप्ति के साथ भोजन करते हैं वैसे ही दालों में उड़द

की दाल है, यह दाल भी गरीब अमार सभी की इच्छानुसार कम खर्च से या ज्यादा खर्च से बनाई जा सकती है। पच्छिम वाले तो बड़ी रुचि के साथ इस दाल को चारहों मास खाते हैं, इसकी प्रशंसा में मसल भी कहते हैं कि—“सबसे भली उड़द की दाल, डालो नोन औ धरो उतार”—अर्थात् यह खाली पानी में उवाल कर नोन डाल कर ही बड़े प्रेम से खाई जा सकती है, दूसरी दाल ऐसे नहीं खाई जा सकती।

उड़द की दाल भी मूँग की तरह तीन प्रकार की बनाई जाती है। एक छिलकेदार (साधारण) दूसरी धोई (बिना छिलके की) और तीसरी खड़ी दाल।

सब से पहिले हम साधारण छिलकेदार दाल बनाने की विधि लिखते हैं। पहिले दाल को खूब साफ़ बीन फटक कर गर्म अदहन में छोड़ दे* ऊपर से अन्दाज़ से निमक भी छोड़ दे जब दाल गल कर फट जावे तब उतार लेवे। यदि हॉग मिर्चे से छोंक लेवे तब तो बात ही क्या है, और भी स्वाद बढ़ जावेगा। जिस दाल में केवल निमक पड़ने से ही स्वाद आ जाता है उसमें यदि मसाला बगैरह डाला जावे तो फिर उसके स्वाद का क्या कहना है। विशेष कर उर्द की

* उड़द की दाल भिन्न भिन्न देशवासी भिन्न भिन्न प्रकार की बना कर खाते हैं। किसी देशवाले तो ऐसी दाल पसन्द करते हैं कि जहां ज़रा सी गन्धी बस हो गई। किसी देश के लोग दास गाढ़ी और गली हुई खाते हैं, कहीं वाले पतली और विलकुल गली मिली दाल खाते हैं। इसलिये अपनी देश और रुचि के अनुसार अदहन समझ कर छोड़ दे। न तो कम होवे और न ज्यादा हो जावे। बराबर का पानी एक ही बार छोड़ कर पकावे।

दाल बाजरे की रोटी के साथ अथवा गेहूँ की रोटी के साथ खाने में अधिक स्वादिष्ट लगती है। यह पुष्ट होती है केवल दोष इतना ही है कि कुछ बाढ़ी करती है इसीलिये हॉग से इसे ज़रूर छौंकना चाहिये।

उड़द की धोई दाल बनाने की विधि

दाल बनाने के दो घंटे पहिले दाल को बीन फटक कर पानी में भिगो दे। उपरान्त हलके हाथों से मसल मसल कर पानी के सहारे छिलके अलग कर डाले। अब चटलोई में अन्दाज़ का अदहन रख कर गरम करे और उसमें दाल छोड़ कर पकावे। हल्दी और निमक भी पीस कर अन्दाज़ से छोड़ दे। जब दाल में दो तीन उफ़ान आजावें तब दो तोले अदरक कतर कर छोड़ दे। जब दाल गलने पर आ जावे तब एक तोला धनिया, दो माशे बड़ी इलायची, लौंग एक माशा, दालचीनी एक माशा, सब को पीस कर छाड़ दे। (इतना मसाला एक सेर दाल के लिये काफ़ी है) धाद को करछुल गर्म कर दो तोले घी, दो रत्ती हॉग और दो लाल मिर्च का तड़का तैयार कर दाल को छौंक देवे। बस भोजन के काम में लावे।

उड़द की धोई दाल बनाने की दूसरी विधि

ऊपर की विधि से पहिले दाल धो कर पास रख ले। फिर एक वासन में अदहन गर्म कर अंगारे पर रहने दे और दूसरी चटलोई में आध पाव घी गर्म करे और उसमें ये मसाले छोड़े—दालचीनी १ माशा, लौंग एक माशा और बड़ी इलायची चार माशे इन तीनों को कुछ दर कचरा कर (पिसा पीस कर जिसमें बड़े

वड़े टुकड़े रह जाँय) घी में छोड़ लाल करो। जब मसाले में से सुगंध आने लगे तब दाल छोड़ कर खूब भूने। यहाँ तक कि दाल का सब पानी जल कर छनछनाना बन्द हो जावे। तब उसमें वह गर्म किया हुआ पानी अन्दाज़ से दाल के दो अंगुल ऊपर तक भर दे। जब दाल कुछ गलने पर आ जावे तब दो तोले अदरक महीन कतर कर छोड़ दे। बाद को तीन माशे दोनों जीरा, धनिया एक तोला और एक माशा केशर पोस कर दाल में छोड़ दे साथ ही अन्दाज़ से निमक भी छोड़ कर बटलोई अंगारे पर उतार कर रखो। ऊपर से आध पाव घी छोड़ एक बार चला कर ढक दे। और कुछ देर बाद भोजन के काम में लावे।

उड़द की दाल बनाने की तीसरी विधि

ऊपर की विधि से एक सेर दाल धो कर अथवा बाज़ार की धुली दाल, बनाना हो तो, दाल ले कर बोन फटक कर साफ़ कर ले और थोड़ी देर तक पानी में डुबो कर रख दे जिसमें दाल फूल जावे। एक बटलोई में एक छटाँक घा गर्म करे और अच्छी तलाव हाँग दो रस्ती छोड़ बघार तैयार कर उसमें दाल छौंक दे और पलटे से चला चला कर खूब भूने। जब दाल का पानी खुश्क हो जावे तब दो माशे पीसी हल्दी और एक तोला आठ माशे निमक डाल दे और अन्दाज़ से दाल से दो अंगुल ऊँचा पानी छोड़ पकावे। और यह मसाले पोस कर तैयार करे—धनियाँ एक तोला, मिर्च छः माशे, लौंग एक माशा, इलायची दो माशे, दालचीनी एक माशा, दोनों जीरे दो माशे, सोंठ आठ माशे और तेजपात तीन माशे। जब दाल में दो उफ़ान आ जावें तब यह मसाला छोड़ कर बटलोई का मुँह

वन्द कर दे । दाल के गल जाने पर छटाँक भर घी में एक माशे राई और दो माशे ज़ीरे का तड़का तैयार कर छौंक दे । बाद को भोजन के काम में लावे ।

चौथी विधि जाफ़रानी धुली दाल बनाने की

ताज़ी धुली दाल एक सेर, मलाई एक सेर, धनिये का ज़ीरा छैः माशे, केशर छैः माशे, अदरक एक छटाँक, निमक दो तौला चार माशे, सफ़ेद ज़ीरा आठ माशे, छोटी इलायची छैः माशे, छिले हुए बादाम एक पाव, घी पाव भर और दूध एक पाव ।

दो सेर पानी में धनिये का ज़ीरा और मिर्च पीस कर मिठा दो और अदहन तैयार करो, पानी के खौल जाने पर दाल छाड़ कर तेज़ आँच से पकाओ । जब पानी दाल के बराबर आ जावे तब अदरक खूब बारीक कतर कर दाल में छोड़ दो और निमक छाड़ कर बटलोई अंगारों पर रख दो । इधर बादाम और केशर दूध में पीस छान कर दाल में छोड़ो और मलाई के साथ तीन छटाँक घी भी छोड़ दो और बटलोई का मुँह बन्द कर दम पर पकने दो । इधर बचे घी में ज़ीरा और इलायची डाल कर बघार तैयार करो और दाल को छौंक दो । यह दाल बड़ी ही स्वादिष्ट और बलकारक बनती है । अमीरों की दिलपसन्द है । यदि इस उड़द की दाल का वादीपन दूरे करना हो तो अदहन के साथ छैः माशे कुसुम के बीज एक पोटली में बाँध दाल में छोड़ दो दाल पक जाने पर पोटली निकाल कर फेंक दो । उड़द का समस्त वादीपन जाता रहेगा और यह दाल अत्यन्त गुणकारी बन जायगी ।

खड़ी उड़द की दाल बनाने की विधि

जिस प्रकार मूँग की खड़ी दाल बनायी जाती है उसी

प्रकार खड़ी उड़द की दाल भी बनायी जाती है। अर्थात् सुप से बड़ी बड़ी उड़द हिजोर कर दो तीन पानी से धो डाले। पीछे साधारण दाल के अदहन से ढाई गुना अदहन बटलोई में गर्म कर छोड़ दे। एक तोला नौ माशे निमक भी साथ ही छोड़ कर कड़ी आँच से पकावे। जब उड़द गल जावे तब एक छटाँक अदरक महीन कतर कर छोड़ो और बटलोई का मुँह बन्द कर मधुरी आँच में पकने दो। तब तक ये मसाने तैयार करो—धनियाँ आधी छटाँक, मिर्च छै माशे, लौंग, इलायची, दालचीनी, दो माशे, सफ़ेद जीरा एक माशे, स्याह जीरा दो माशे, तेजपात तीन माशे, और हल्दी दो माशे—सब को थोड़े से घी में भून कर पीस डालो और जब उड़द फट कर एक दिल होकर गाढ़ी हो जावे तब ऊपर से यह पीसा मसाला छोड़ कर एक बार चला दो और आध पाव घी और एक रत्ती हॉग छोड़ कर बर्तन का मुँह ढँक दो। दस मिनट के बाद भोजन करो।

मटर की दाल बनाने की विधि

मटर दो जाति की होती हैं, एक बड़ी मटर दूसरी छोटी मटर। दाल दोनों ही की बनायी जाती हैं। किन्तु छोटी मटर की दाल बड़ी मटर से बादी ज्यादा होती है। परन्तु बाज़ार में बड़ी ही मटर की दाल अधिक पाई जाती है। मटर की दाल खाने में भी अत्यन्त प्रय तथा रुचिकर बनती है; परन्तु इसे अधिक बादी समझ कर कितने हा लोग छूते तक नहीं। अमीरों की वनिस्वत छोटे आदमी ही इसे अधिक खाते हैं। परन्तु पाक-शास्त्र में मटर का दाल के बनाने की जो विधि बताई गई है उसके अनुसार यदि मटर की दाल बना कर खाई

जाए तो कदापि बादी (वायु) नहीं करती, बल्कि मेदा का साफ़ कर भूख को बढ़ाती है और मल को बाँधती है। बनाने की विधि नीचे दी जाती है:—

एक सेर दाल को खूब साफ़ बीन कर दो तीन पानी से धो डाले और पानी में भीगने दे। इधर साधारण दाल के अदहन से दूना पानी और दो माशे हल्दी मिला कर अदहन गर्म करे। अन्य दालों की अपेक्षा मटर की दाल कुछ देर में गलती है, इस लिये अदहन भी इसमें अन्य दालों की अपेक्षा दूना होना चाहिये। जब अदहन गर्म हो जावे तब पानी पसा कर दाल छोड़ दे और कड़ो आँच से पकावे। जब दाल फट कर मिलने पर आवे तब वही गर्म मसाले, जो खड़ी उड़द में, या मूँग में बताए गये हैं, पीस कर छोड़ दे। बरलोई उतार कर अंगारे पर रख दे, ऊपर से थोड़ा सा घी भी छोड़ दे। इच्छा हो तो थोड़ी खटारि भी छोड़ लो। जब दाल धुल मिल कर तैयार हो जावे तब आधी छटाँक घी करछुल में गर्म करो और दो रस्ती तलाव हॉग, दस माशे ज़ीरा और दो लाल मिर्च का बघाड़ तैयार कर दाल को छौंक दो और भोजन करो।

मटर की दाल बनाने की दूसरी विधि

एक सेर दाल को दो तीन पानी से धो कर पानी में फूलने दो। इधर दो माशे हल्दी, दो तोले धनिया, चार माशे लाल मिर्चा पानी में पीस कर साधारण दाल से दूना अदहन गर्म करो। जब अदहन खोलने लगे तब उसमें दाल छोड़ दो। जब दाल फट जावे तब उसे उतार कर अंगारे पर रख दे। ऊपर से आध पाव घी, अच्छा मीठा दही आध पाव और

एक तोला नौ माशे निमक छोड़ बटलोई का मुँह ढाँक दो। इधर लौंग दो माशे, दालचीनी डेढ़ माशे, तेजपात छैः माशे, बड़ी इलयाची चार माशे, और सोंठ छैः माशे पानी में पोत डालो और दाल में छोड़ दो। जब दाल अच्छी तरह से घुल मिल कर एक दिल हो जावे तब एक छटाँक धी करछुल में गर्म करो। दो रस्ती होंग, दो माशे ज़ीरा और दो माशे राई का बघार तैयार कर दाल को छौंक दे। उपरान्त भोजन करे।

किसारी (खिसारी) की दाल बनाने की विधि

किसारी की दाल भी बड़ी स्वादिष्ट बनती है। जिस विधि और मसाले से मटर की दाल बनायी जाती है उसी विधि और मसालों से इस दाल को पकावे, केवल अदहन साधारण दाल की तरह रखे। निमक सेर पीछे १ तोला ८ माशे छोड़े। इच्छा हो तो आम की खटाई भी छोड़ ले।

चने की दाल बनाने की विधि

दाल बनाने के दो घंटे पहिले छिलका साफ़ की हुई चने की दाल को पानी में भिगो दे। उपरान्त बटलोई में साधारण अदहन से डेढ़दा पानी डाल कर उसे चढ़ा दे और दो रस्ती तालाव होंग और दो माशे पीसी हल्दी उसी अदहन में छोड़ कर अदहन खौलावे। बाद को दो तीन पानी से दाल को धो कर खौलते अदहन में छोड़ कड़ी आँच से पकावे। जब दो उफ़ान आ जावें तब एक तोला आठ माशे निमक छोड़ पकने दे। जब तक दाल गले तब तक यह मसाला पीत डालो। धनिया दो तोले, लौंग, इलायची, दालचीनी एक-एक माशा, दोनो ज़ीरा

ढेड़ माशे, तेजपात तीन माशे। सब का पानी में पीस कर पास रख ले और जब दाल फट जावे तब उसमें छोड़ दे बाद को करछुल से खूब अच्छी तरह दाल को घोट देवे और चूल्हे से बटलोई उतार कर अंगारों पर रख दे। आध पाव दही या एक छटाँक आम की खटाई छोड़ कर आध पाव घी ऊपर से डाल बटलोई का मुँह ढक दे और पकने दे। जब दाल मिल जावे तब पंच फोरन (सौंफ, जीरा, राई, मँगरैला और मेथी बराबर मिले मसाले को पंच फोरन कहते हैं) से छौंक कर भोजन के काम में लावे।

चने की दाल बनाने की दूसरी विधि

एक सेर चने की दाल बिना छिलके की लेकर, दो तीन पानी से धो डाले और दो घंटे तक पानी में पड़ी फूलने दे। उपरान्त बटलोई में आध पाव घी डाल गर्म करे और दो रत्ती हींग, छः माशे सफ़ेद जीरा और दो लाल मिर्च छोड़ लाल करे, पीछे पानी पसा कर दाल छौंक देवे। नीचे ऊपर चला कर पाँच मिनट के लिये बटलोई का मुँह ढक दे। उपरान्त अन्दाज़ से पानी और एक तोला आठ माशे निमक छोड़ कर कड़ी आँच में पकावे। जब दाल फट जावे तब बटलोई उतार कर अंगारे पर रख दे। ऊपर से एक छटाँक अमचूर या आम की खटाई छोड़ दे। थोड़ी देर बाद करछुल से खूब घोट कर आध पाव घी छोड़ दे। बाद को जब दाल घुल कर मिल जावे तब छै माशे इलायची के दाने, दो लौंग और दो तेजपात को एक छटाँक घी में बघार तैयार कर ऊपर से पुनः छौंक दे। यह दाल बड़ी स्वादिष्ट बनती है पित्त को शान्त कर बल को बढ़ाती है और दस्त को साफ़ लाती है।

घने की दाल बनाने की तीसरी विधि

दो घंटे पहिले दाल को पानी में भिगो दे। इधर दो तोले धनिया, दो माशे हल्दी, जितना खावे लाल मिर्चा, लौंग, इलायची, दालचीनी एक एक माशा, और तेजपात दो माशे, पानी में पीस दूने पानी में अदहन चढ़ा कर खौलावे। बाद को दाल को भी उसी में छोड़ दे। जब दाल फट जावे तब चूल्हे से बटलोई उतार कर करछुल से खूब घोंटे। इधर दूसरे वासन में पाव भर घी में दो रत्ती हॉग—और एक तोला पंचफोरन का बघार तैयार करे और पहिले वासन की दाल उसमें उढ़ेल कर छौंक दे। बाद को छटाँक भर अमचूर, आध पाव मीठा दही और पाव भर घी छोड़ दम पर पकने को रख दे। जब दाल पक कर खूब गाढ़ी हो जावे तब भोजन के काम में लावे।

मसूर की दाल बनाने की विधि

मसूर की दाल भी दो तरह की होती है—एक तो दरी हुई दाल और दूसरी खड़ी, विना छिलके की। पहिले दरी हुई दाल बनाना बताते हैं।

मसूर की दाल अन्य दालों की अपेक्षा बहुत ही जल्दी गल जाती है। इसलिये इसमें अन्य दालों की अपेक्षा कम पानी का अदहन देवे। अदहन के साथ ही दो माशे हल्दी भी छोड़ देवे। जब अदहन तैयार हो जावे तब दो तीन पानी से धो कर एक सेर दाल अदहन में छोड़ दे। जब दो उफ़ान आ जावे तब दो माशे तेजपात एक माशा दालचीनी, डेढ़ माशे बड़ी इलायची, एक माशा लौंग, डेढ़ तोले धनिया, एक माशा स्याह जीरा और

चार माशे स्याह मिर्च पानी में पीस कर दाल में छोड़ देवे। और बटलोई उतार कर अंगारे पर रख दे। ऊपर से आधी छटाँक अमचूर और आध पाव घी छोड़ कर बटलोई का मुँह ढक दे। जब दाल अच्छी तरह घुल मिल जावे तब करछुल गर्म कर दो तोले घी गर्म करो और एक रत्ती हींग, दो माशे सफ़ेद जीरा, दो फूल लौंग और एक मिर्च का बघार तैयार कर दाल को छौंक दो।

मसूर की दाल बनाने की दूसरी विधि

खड़ी मसूर एक सेर, घी आध पाव, लौंग चार माशे, इलायची छैः माशे, मिर्च छैः माशे धनिया दो तोले, दालचीनी डेढ़ माशे, सफ़ेद जीरा एक माशे, स्याह जीरा दो माशे, तेजपात आठ नग, हल्दी दो माशे, अदरक एक तोला, निमक एक तोला आठ माशे और मीठी दही आध पाव, अमचूर आधी छटाँक और हींग डेढ़ रत्ती।

पहिले दाल को दो तीन पानी से धो कर पानी निथरने को रख दे और बटलोई में एक छटाँक घी गर्म कर उसमें सवृत तेजपात छोड़ सुर्ख करो। बाद को दाल छोड़ भूनो। जब सुगंध आने लगे तब पानी में घोल कर हींग डाला और हल्दी भी पीस कर छोड़ दो; ऊपर से अन्दाज़ से पानी और निमक छोड़ पकाओ। जब दाल गल जावे तब दही और अमचूर भी छोड़ दो और बटलोई चूल्हे से उतार कर अंगारों पर रख दो। इसके बाद सब मसाले पीस कर छोड़ दो और बचा घी डाल कर बटलोई का मुँह ढक दो और दम में पकने दो। जब दाल घुल जावे तब भोजन के काम में लाओ।

हरे चने की दाल बनाने की विधि

हरे चने (हुरहा) की दाल भी बड़ी ही प्रिय बनती है । जिसके बनाने की विधि नीचे दी जाती है ।

हरे छीले हुये चने आध सेर, हरी धनियाँ आधी छटाँक, मिर्च धेले भर, हल्दी पीसी चार आने भर—चारों चीजों को कूट कर अध-कुचला बना डाले । उपरान्त डेगची में चढ़ा कर ऊपर से अन्दाज़ से पानी भर दे । निमक भी साथ ही पैसा भर या अन्दाज़ से छोड़ दे । जब पकते पकते दाल का पानी सूख जावे और दाल गल जावे तब आधी छटाँक अमचूर अथवा आम की खट्टाई छोड़ दे ऊपर से पाव भर बी छोड़ बटलोई चूल्हे से उतार मंगारे पर रख दे । ऊपर से घी में भूना हुआ गर्म मसाला एक तोला छोड़ कर नीचे ऊपर चला कर पाँच मिनट के लिये ढक दे । बाद को भोजन करे ।

हरे मूँग की फली की दाल बनाने की विधि

ताज़ी हरी हरी फली लेकर उसे छील एक सेर मूँग निकाले । पीछे तीन चार पानी से खूब मसल कर धो डाले । बटलोई चूल्हे पर चढ़ा कर एक छटाँक घी में दाल को खूब भूने जब अच्छी तरह से भुन जावे तब अन्दाज़ से पानी छोड़—दो माशे नमक डाल दे और पकने दे । जब दाल गल जावे तब चूल्हे से उतार कर पानी पसा डाले । पीछे धनिया दो तोले, लौंग छै माशे, दालचीनी दो माशे, बड़ी इलायची तीन माशे, मिर्च छै माशे, दोनों जीरा एक एक माशा, तेजपात दो माशे, हल्दी चार माशे, और निमक १ तोला चार माशे । पहिले निमक को छोड़ कर सब

मसाला पीस डाले। उपरान्त घटलोई में आध पाव घी छोड़ सब मसाले उसमें भूने जब कि दाने मसाले में पड़ जावें और सुगंधि आने लगे तब वह दाल छोड़ कर भूने। जब अच्छी तरह भुन जावे तब आध पाव अच्छा दही छोड़ कर नीचे ऊपर खूब चला दे। बाद को पाँच मिनट के लिये ढँक देवे। पीछे अन्दाज़ से पानी और निमक डाल मधुरी आँच में पकने देवे। जब कि दाल फट कर मिल जावे और गाढ़ी हो जावे तब दो तोला घी में दो लौंग का बघार तैयार कर छौंक देवे। उपरान्त भोजन करे। यह ताज़ी मूँग की दाल बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है।

यदि हरी मूँग की फली न मिले तो साबित मूँग को पानी में एक दिन भिगो देवे बाद को उसकी दाल इसी विधि से बनावे।

हरे मटर के दाने की दाल बनाने की विधि

हरी छीमी के छिले दाने एक सेर, दही पाव भर, अदरक एक छटाँक, लौंग दो माशे, दालचीनी दो माशे, घड़ी इलायची तीन माशे, धनिया दो तोला, लाल मिर्चा दो माशे, दोनों ज़ीरे दो माशे, हॉग दो रत्ती, अमचूर एक छटाँक, हल्दी तीन माशे, निमक दो तोले और घी पाव भर।

पहले हल्दी, धनिया और मिर्चा पानी में पीस कर पानी में अदहन चढ़ावे, और उसी में मटर के दाने छोड़ पकावे। जब कि दाने अच्छी तरह से गल जावें तब चूल्हे से उतार कर पानी एक बरतन में पसा ला बाद को अदरक पीस कर उसका रस दाल में मिला दो। उपरान्त घटलोई में एक छटाँक घी छोड़ हॉग और दोनों ज़ीरे का बघाड़ तैयार करो और दाल छोड़ कर भूनों

जब दाल कुछ भुन जावे तब ऊपर से दही छोड़ के भूने। बाद को वह पसाया हुआ पानी उसमें डाल दे और निमक छोड़ करतन का मुँह ढँक देवे, जब कि दाल में दो उफ़ान आ जावे तब उसे उतार कर अङ्गारे पर रख दो ऊपर से लौंग, दालचीनी और इलायची पीस कर डाल दे, नीचे ऊपर चला कर बचा हुआ घी छोड़ दे और अमचूर डाल कर पुनः ढँक दे। जब इस पर वह अच्छी तरह से घुल मिल जावे तब भोजन के काम में लावे।

सेम के बीजों की दाल बनाने की विधि

सेम के छिले हुए बीज एक सेर, घी पाव भर, दही पाव भर, अमचूर आधी छटाँक, धनिया एक तोला, हल्दी चार माशे, मिर्चा चार माशे, दालचीनी छै रत्ती, बड़ी इलायची चार रत्ती, तेजपात ८ नग, होंग दो रत्ती, जीरा सफ़ेद दो माशे, राई एक माशे और निमक जितना डालना हो।

पहिले बीजों को भाड़ में भुनवा लेवे। पीछे उसे दर कर ऊपर के छिलकों को दूर करे। उपरान्त बटलोई में आध पाव घी डाल उसे खूब भून डाले। फिर होंग, जीरा, राई को छोड़, बाक़ी के सब मसाले पानी में पीस कर छोड़ दे और भूने। जब सुगन्ध आने लगे तब अन्दाज़ से पानी और आधा निमक छोड़ पकावे। जब बीया गल जावे तब करछुल से खूब घोंट कर बीजों को मिला देवे। पीछे से दही भी छोड़ दे और बचा निमक डाल कर अमचूर डाल दे। जब दाल घुल जावे तब होंग, जीरा और राई का छौँक लगा कर बटलोई अङ्गारे पर रख दे और बचा घी डाल कर कुछ देर तक मुँह बन्द कर दम में पकावे बाद को भोजन के काम में लावे। यह भी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है। यदि भाड़

में भुनवाने का सुचीता बीजों का न लगे तो घर ही पर उन्हें भून डाले ।

कुलथी, लोविया, मोंठ, रवेछा बाकला आदि की दाल बनाने की विधि

उपरोक्त जितनी दालों के नाम लिखे गये हैं यह सब मृद्ग की दाल की तरह, अथवा मटर की दाल की तरह, उसी विधि से बनाई जाती हैं । चाहे जिस वस्तु की दाल बनानी हो उसे खूब साफ धीन फटक और पानी से धो कर खौलते अदहन में छाड़ देवे । ऊपर से एक उफान आ जाने पर सेर पीछे चार माशे हल्दी, दो तोले निमक छोड़ ले । यहाँ एक बात का और भी ख्याल रखे कि कोई दाल पतली खाते हैं और कोई गाढ़ी । इसलिये पानी और निमक सर्वदा अन्दाज़ से छोड़ना उचित है । जब दाल फट जावे तब उस में दही या अमचूर आदि छोड़ना चाहिये । उसके बाद दाल चूल्हे से उतार कर अङ्गारे पर रख देवे और जितनी शक्ति हो उतना घी उसमें छाड़ दे । जब दाल घुल मिल जावे तब हॉंग, जीरा, राई और मिर्चा आदि से उसे छौंक देवे उपरान्त भोजन के काम में लावे ।

पंचरत्नी या केवटी दाल बनाने की विधि

पंचरत्नी दाल भी अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है । पंचरत्नी को कोई कोई 'केवटी' दाल भी कहते हैं । यह पाँच दालों के संयोग से बनाई जाती है । मूँग, मटर, चना, अरहर और उड़द अथवा मूँग, चना, मसूर, अरहर और उड़द या मसूर मूँग, मटर, मोंठी और उड़द । यह तीन प्रकार की पंचरत्नी दाल

बनायी जाती है। जिसकी जैसी इच्छा हो वह इन्हीं तीनों पंच-मेल में से कोई भी दाल बना ले। इसके अतिरिक्त इन्हीं दालों को हेर फेर कर कई प्रकार की पंच रखी दाल बनाई जा सकती है। केवल बनाने वाले की बुद्धिमानी पर निर्भर है चाहे जैसी बनावे। इसके बनाने की विधि नीचे दी जाती है:—

चाहे जिस प्रकार की पाँच दाल ले किन्तु बराबर होनी चाहिये। इसमें भी एक छिलकेदार बनती है और दूसरी धोई दाल की बनायी जाती है। छिलकेदार की अपेक्षा धोई दाल की केवटी ज़रा स्वादिष्ट और देखने योग्य बनती है। यदि धोई दाल बनाना हो तो ऐसे बनावे—उड़द की धुली दाल आध पाव, मूँग की धुली दाल आध पाव, मोथी की धुली दाल आध पाव, लोबिया की दाल धुली आध पाव और धुली मसुरी की दाल आध पाव। इन पाँचों दालों को एक डेढ़ घंटे पहिले साफ़ बोन फटक कर पानी में मिगी दे, बाद को हाथों से मसल मसल कर पानी के सहारे छिलका दूर कर डाले। उपरान्त बटलोई में आधी छटाँक घी छोड़ गर्म करे। दो रत्ती हॉग, दो माशे ज़ीरा, और दो लाल मिर्च का तड़का तैयार कर दालों को छाँक डाले और खूब भूने। इसके बाद अन्दाज़ से पानी छोड़ पकावे। जब दाल में एक दो उफ़ान आ जावें तब दो माशे पीसी हल्दी और निमक अन्दाज़ से डाल दे, बाद को पकने दे। जब दाल फटने पर आवे तब चूल्हे से बटलोई उतार कर अंगारे पर रख देवे और मुँह बन्द कर दे। बाद को यह मसाला पीस कर तैयार करे—अदरक दो तोले, बड़ी इलायची चार माशे, स्याह मिर्च छैः माशे, दालचीनी दो माशे, दोनों ज़ीरा दो माशे और तेजपात चार ना पानी में

पीस कर दाल में छोड़ दे, आधो छटाँक अमचूर डाल कर नीचे ऊपर चला कर ऊपर से जितना इच्छा हो, घी छोड़ दाल को मिलने को दम पर रखा रहने देवे। उपरान्त करछुल में थोड़ा सा घी गर्म कर दो लौंग का अथवा पंचफोरन का तड़का तैयार कर दाल को छाँक देवे, वाद को भोजन करे।

केवटी दाल बनाने की दूसरी विधि

मूँग, अरहर, मटर, चना और उड़द की बराबर बराबर दाल लेकर बीन कर ओखली में छाँट डाले और फटक कर पास रख ले। वाद को बटलोई में एक छटाँक घी गर्म कर दो तोले घनिये का ज़ीरा, एक पैसे भर सफ़ेद ज़ीरा, दो आने भर स्याह ज़ीरा, एक धेला भर सौंफ़, धेला भर मँगरैला और चार माशे हल्दी पानी में पीस कर घी में भूने, जब मसाला अधपका हो जावे तब दाल को दो पानी से धो कर छोड़ दे और खूब चला फिरा कर भूने वाद को अन्दाज़ से निमक और पानी छोड़ कर कटोरी से बटलोई का मुँह बन्द कर पकावे। जब दाल गल जावे तब दो रत्ती हाँग पानी में घोल कर छोड़ दे ऊपर से आध पाव दही और आम की खटाई छोड़ अंगारे पर बटलोई रख दे। जब दाल घुल मिल जावे तब ज़ीरा, राई और दो लाल मिर्च के तड़के से दाल को छाँक दे। उपरान्त भोजन के काम में लावे।

नवरत्नी दाल बनाने की विधि

चना, मटर, मूँग, अरहर, मसूर, उड़द, मोथी, लोमिया और किसारी इन नव दालों की बराबर बराबर लेकर बीन फटक कर ओखली में छाँट कर फटक डाले। पीछे दो माशे हल्दी पीस कर

अन्दाज़ के पानी में अदहन खौला लेवे । जब दाल में दो तीन उफ़ान आ जावे तब पानी पसा लेवे । बाद को एक छटाँक अदरक पीस कर दाल में सौन डाले । फिर पतीली में डेढ़ छटाँक घी गर्म करे । दो रत्ती हॉंग, छैः माशे पंच-फोरन का तड़का तैयार कर दाल को छौँक कर खूब चला कर भूने । जब दाल का सब पानी भूने से जल जावे, तब एक माशे पीसी हल्दी छोड़ दे । और आध पाव अच्छा दही छोड़ चला कर फिर भूने । जब दाल अच्छी तरह से भुन जावे तब उसमें अन्दाज़ से इतना पानी छोड़े जिसमें दाल गल जाय । उसके बाद दो तोले निमक छोड़ दे और पकावे । जब दाल गल कर मिलने पर आ जावे तब आधी छटाँक अमचूर छोड़ कर ऊपर से आध पाव घी डाल पतीली अंगारे पर रख दे । थोड़ी देर उपरान्त भोजन के काम में लावे । यह दाल साधारण विधि से भी बनाई जा सकती है अर्थात् पहिले पानी में दाल को पका कर पीछे से हॉंग, ज़ीरा, राई और मिर्च से बघार कर भोजन करे । यह मिश्रित दाल खाने में बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है ।

कलौंजी दाल बनाने की विधि

मूँग की छिलकेदार दाल आध पाव, उर्द की छिलकेदार दाल आध पाव, चने की छिलकेदार दाल आध पाव और मसूर की खड़ी दाल आध पाव । चारों दालों को वीन फटक कर शाम को पानी में भिगो देवे । दूसरे दिन सवेरे हाथों से मसल कर भूसी अलग कर डाले । एक छिलका भी किसी में न रहने पावे । पीछे धनिया एक तोला, लौंग एक माशा, दालचीनी एक माशा इलायची दो माशे, दोनों ज़ीरे दो माशे, स्याह मिर्च चार

माशे, हल्दी दो माशे। सब को पीस कर दाल में कच्चे ही पर सौन डाले। पीछे पतीली में आध पाव घी गर्म करे और दो रस्ती हॉग, छैः माशे सफ़ेद जीरा और दो लाल मिर्चे छोड़ सुख करे। और दाल को छौंक कर खूब भूने। पीछे अन्दाज़ का पानी और निमक छोड़ पकावे। जब दाल गल जावे तो आधी छटाँक अदरक, पैसा भर धनिये का जीरा, पैसा भर राई, तीनो खूब महीन पीस कर आध पाव दही में मिला देवे और दाल में थोड़ा थोड़ा छोड़ता जाय और चलाता जाय, जब सब दही पड़ जावे तब आध पाव घी छोड़ कर बटलोई अंगारे पर रख दे। पीछे थोड़े से घी में तेजपात का तड़का तैयार कर दाल को छौंक देवे। इच्छा हो तो थोड़ा सा अमचूर छोड़ ले। उपरान्त भोजन करे। यह दाल भी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है। उपरोक्त चारों दालों की मुँजरी भी बनाई जाती है।

दालप्रिय बनाने की विधि

उड़द की दाल आध सेर, घी पाव भर। पहिले छटाँक भर घी बटलोई में छोड़ धनिया टका भर, हल्दी चार आने भर, छदाम भर मिर्चा पीस कर डाल दे और जब हल्दी पक जाय तब जो दाल पहिले ही से धोई हुई रखी है उसे उसमें छोड़ दे और खूब चला चला कर भूने पीछे दाल के गलने भर का पानी अन्दाज़ से छोड़ कर निमक अन्दाज़ से छोड़ पकावे। जब दाल गल जावे तब उसे चूल्हें से उतार लेवे। इधर दूसरी बटलोई में आध पाव घी, दो रस्ती हॉग, छै माशे सफ़ेद जीरा, दो माशे धनिये का जीरा, दो फूल लौंग, एक पत्ता तेजपात एक माशे बड़ी इलायची के दाने, एक माशे दालचीनी का चूरा, तीन माशे

राई, चार रत्ती सौंफ, और एक माशे स्याह जीरा, सब को सावित छोड़ मधुरी आँच से खूब सुख करे। बाद को दाल को उसी में छौंक देवे, ऊपर से आधी छटाँक अमचूर डाल देवे, और बटलोई उतार कर अंगारों पर रख कर बचा हुआ घी छोड़ कर कटोरी से बटलोई का मुँह बन्द कर देवे। पन्द्रह मिनट के उपरान्त भोजन करे। यह दाल अत्यन्त रुचिकर बनती है, इसी विधि से ही चाहे जिस दाल को 'दालप्रिय' बना डालो।

दलभजिया बनाने की विधि

यह दलभजिया कई प्रकार से बनायी जाती है जैसे चने की दाल और लौकी, चने की दाल और ककड़ी, चने की दाल और भाँटे की, इसी प्रकार अरहर की दाल और लौकी, अरहर की दाल और ककड़ी की। मूँग की दाल और भाँटे का, मसूर की दाल और आलू की, मसूर की दाल और ककड़ी आदि की इन सब दलभजिया के बनाने की विधि प्रायः एक ही है केवल अन्तर बघार मसाला आदि का थोड़ा सा है। जिसे हम नीचे प्रकाशित करते हैं।

चने की दाल डेढ़ पाव, छिली ककड़ी या लौकी आध सेर, हरी धनियाँ पैसा भर, हल्दी पैसा भर, लाल मिर्चा जितना खावे, जीरा छैः माशे, हाँग दो रत्ती और गर्म मसाला घी का भूना एक तोला। अमचूर या खटाई चार रुपये भर, निमक एक तोला चार माशे।

एक घंटे पहिले चने की दाल को साफ़ बोन कर पानी में धो कर थोड़े पानी में भिगो रखे। उसके बाद बटलोई में दाल के गल जाने भर पानी डाल अदहन बना दाल छोड़ दे। जब

दाल गलने पर आवे तब उसमें ककड़ी के या लौका के कतरे छाड़ दे । ऊपर से हल्दी पीस कर और निमक डाल कटोरी से मुँह बन्द कर पकावे । जब दाल और ककड़ी गल कर आपस में मिल जावें तब बटलाई चूल्हे से उतार कर अंगारे पर रख देवे । यदि दाल कुछ गाढ़ी हो जावे ता थोड़ा सा दही पानी में घोल कर छोड़ दे । किन्तु यदि गाढ़ी न हो तो कुछ ज़रूरत नहीं है । फिर अमचूर छोड़ दे । अब करछुल में एक छटाँक धी गर्म कर हॉंग, जीरा, मिर्च का बघार तैयार कर दाल को छौंक देवे । बाद को धनिया खूब महीन कतर कर दाल में छोड़ देवे और भोजन के काम में लावे ।

यदि चने की दाल और भाँटे की दलभजिया बनानी हो तो ऊपर की विधि से ही दाल भाजी गलावे । हो जाने पर खटाई छोड़ कर हाग और पंचफोरन का बघार देवे । अरहर की दाल लौकी या ककड़ी की दलभजिया में हॉंग, जीरा, राई और मिर्च का बघार तैयार कर छौंक देवे । मूँग की दाल और भाँटे की दलभजिया में हॉंग मेथी, पंचफोरन के बघार से दाल छौंक दे । मसूर की दाल और आलू या ककड़ी की दलभजिया को हॉंग, जीरा, गर्म मसाला से छौंकना चाहिये । इसी प्रकार चाहे जिसे दाल और भाजी की दलभजिया बनाना हो विचार पूर्वक खटाई, गर्म मसाला और छौंकन देकर बना डाले ।

शकपैता बनाने की विधि

जिस प्रकार दलभजिया बनाई जाती है, उसी प्रकार शक-पैता भी अनेक प्रकार का बनाया जाता है । जैसे—उर्द की दाल

के साथ चने का शाक, मेथी का शाक, वथुए का शाक, पोई का शाक, सोए का शाक, पालक का शाक, चौलाई का शाक आदि का शकपैता बनाया जाता है, इसी तरह उड़द की दाल, मूँग की दाल, मोथी, मटर, चना, अरहर लोमिया और मसूर आदि दालों के साथ शाक डाल कर शकपैता बनाया जाता है। इनके बनाने की विधि नीचे दी जाती है:—

जिस शाक का शकपैता बनाना हो उसे लेकर खूब साफ धीन डालो। सड़ी गली पत्ती न रहने पात्रे, इसके बाद पानी में खूब मसल मसल कर धो डालो जब सफ़ेद पानी धोने पर गिरे तब उसे हँसिये से खूब महीन कतर कर अपने पास रख लो। अब जिस दाल के साथ शकपैता बनाना हो उस दाल को धीन फटक कर साफ कर लो। मान लो उड़द की दाल और चने के शाक का शकपैता बनाना है तो आध सेर दाल लो और साफ़ किया हुआ शाक पाव भर होना चाहिये। कोई कोई पौना या बराबर भी शाक डालते हैं। यह अपनी इच्छा पर है। परन्तु परिमाण यही है जो इस ग्रन्थ में दिया जाता है।

बटलोई में थोड़ा सा अदहन तैयार कर पहिले दाल छोड़ दो, इसके ऊपर से कतरा हुआ शाक डाल कर बटलोई का मुँह बन्द कर पकाओ। जब पकते पकते शाक और दाल दोनों गल जावे तब लावन * पानी में घोल कर छोड़ दे। उसी समय यह

* लावन—शकपैता बनाने के समय छाबरे, या जोग्ही आदि का घाटा, एक सेर शकपैता में एक लटांक घाटे के हिसाब से पानी में घोल कर छोड़ा जाता है। उसे ही लावन कहते हैं इस लावन के डालने से शकपैता मिल जाता है। जो लोग घाटा घोल कर नहीं डालते उनका

भी देख लेवे कि पानी दाल में ठीक है या नहीं, कम हो तो उसी समय पानी छोड़ दिया जावे, बाद को अन्दाज़ से निमक छोड़ कर अंगारों पर बटलोई रख दो यदि इच्छा हो तो थोड़ी सी खटाई भी छोड़ दो, एक रस्ती होंग पानी में घोल कर डाल दो ओर नीचे ऊपर चला कर पुनः ढँक दो और खूब पकाओ जिसमें लावन पक जावे। अब करछुल पानी से धो डालो और आग में रख कर लाल करो। पीछे आधी छटांक घी छोड़ कर एक रस्ती होंग और दो लाल मिर्चों का तड़का तैयार कर दाल को छौंक दो—ऊपर से आध पाव घी गर्म कर उसमें डाल कर ढँक दो और पाँच दस मिनट अंगारों पर बटलोई को और रहने दो उपरान्त काम में लाओ।

शकपैता ज़्यादेतर बाजरे की रोटी या जोन्हरी की रोटी के साथ अधिक प्रिय लगता है वैसे चाहे जिसके साथ खाया जा सकता है। हाँ एक बात का ध्यान ज़रूर रहे, कि यदि रोटी के साथ शकपैता खाना हो तो गाढ़ा बनाया जावे चावलों के साथ खाना हो तो पतला। इसी प्रकार चाहे जिसका शकपैता बना लेवे।

कितने ही लोग शाक को पानी में पहिले उवाल कर, पानी निचोड़ लेते हैं तब बनाते हैं। पहले बधुए के शाक को पानी में उवाल कर उसका खारा पानी निचोड़

बनाया शकपैता घुला मिला नहीं होता। दाल शाक और पानी तीनों अलग अलग रहते हैं। लावन इसीलिये डाला जाता है जिसमें दाल, शाक और पानी तीनों आपस में मिले हुए रहें। बाजरे या जोन्हरी ही का आटा लावन में पड़ता है यदि इनका अभाव हो तो आधी छटांक नेहू या जव का भी आटा डाला जा सकता है।

डाले तब बनावे। पानी में शाक उवाल देने से उसका कड़ुआपन एवं खारापन निकल जाता है। इसी से उवाला जाता है।

दलबरी बनाने की विधि

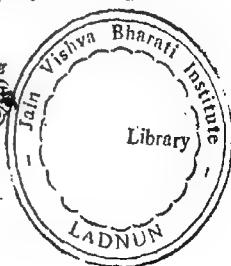
बड़ी (कौहड़ोरी) पाव भर, अरहर या मसूर की दाल आध सेर, हल्दी दो माशे, धनिया एक तोला, मिर्च चार माशे, लौंग एक माशा, इलायची एक माशा, दालचीनी एक माशा, दोनों जीरे डेढ़ माशे, तेजपात डेढ़ माशे। पहिले बटलोई में एक रुपये भर घी डाल हल्दी आदि सब मसाला छोड़ मधुरी आँच से भून डालो। उपरान्त उसे सिल पर पीस डालो। फिर एक छटाँक घी बटलोई में छोड़ बड़ी के दो दो टुकड़े कर भूनो जब बड़ी सुख हो जावे तब दो पानी से धो कर दाल छोड़ दो और कुछ देर चलाते रहो। इसके बाद अन्दाज़ से दाल के गलने लायक पानी और निमक छोड़ कर बटलोई का मुँह बन्द कर पकाओ। जब दाल फट जावे तब गर्म मसाला छोड़ कर एक घार चला दो और ढँकने से बन्द कर बटलोई अंगारे पर रख पकाओ। हो सके तो ऊपर से आध पाव घी और छोड़ दो। जब दाल गल जावे तब हॉग मिर्चा राई और जीरे का बघार तैयार कर छौंक दो। उपरान्त भोजन के काम में लाओ।

दलबरी-शाक बनाने की विधि

चने की दाल पाव भर, बड़ी आध पाव और भाँटा नरम डेढ़ पाव। हरी धनिया पैसे भर, हल्दी घेला भर, मिर्च घेला भर, अदरक दो रुपये भर। पहिले थोड़े से घी में बड़ी छोड़ कर भून डाले और किसी वासन में निकाल कर पास रख ले। बाद

को चने की दाल को दो तीन पानी से खूब धो कर थोड़े से घी में भूनो ऊपर से अदरक पीस कर उसका रस छोड़ते जाओ। जब सब रस पड़ जावे और दाल में से सुगन्ध आने लगे तब बड़ी भी उसमें छोड़ दो। और आध पाव दही डाल कर पुनः भूनो जब दही खुश्क पड़ जावे तब भाँटे के पतले पतले फतरे बना कर उसमें छोड़ दो ऊपर से हल्दी और अन्दाज़ से निमक छोड़ कर एक बार चला दो और कुछ देर के लिये बटलोई का मुँह ढँक दो। इसके बाद अन्दाज़ से थोड़ा सा पानी छोड़ दो जिस में दाल अच्छी तरह से गल जावे और ज़्यादे पानी न रहे। फिर पकाओ। जब दाल गल जावे तब बटलोई चूल्हे से उतार कर करछुल से एक बार खूब घोंट दो फिर अंगारे पर बटलोई रख कर आधी छटाँक अमचूर छोड़ दो और एक रत्ती हॉग पानी में घोल कर डाल दो और एक बार चला कर आध पाव घा छोड़ कर ढँक दो। कुछ देर दम में पक जाने के उपरान्त भोजन के काम में लाओ।

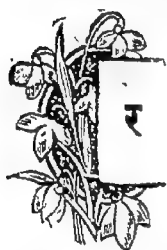
इसी प्रकार चाहे जिस वस्तु की भाजी बनाना हो उसे झुद्धिमानी के साथ सोच समझ कर बना लो। बड़ी, अधिकतर अरहर की दाल के साथ, आलू के साथ, भाँटे के साथ, ज़्यादे स्वादिष्ट बनती है। बड़ी की तरह मुँगौड़ी भी आलू के साथ अच्छी बनती है।



पंचम अध्याय

भात प्रकरणा

भात पकाने में कतिपय बातों पर ध्यान रखना



सोई में जितने पदार्थ हैं उन सब में चावल सर्वश्रेष्ठ माना गया है, यहाँ तक कि अन्नो में सब से पहिले नाम चावल का आता है। देवता लोग भी इससे प्रसन्न होते हैं। इसी से पाक प्रणाली में ग्रन्थकारों ने भात की अधिक प्रशंसा की है। गँवारू मसल भी है कि—“जहाँ भात

नहीं तहाँ जात नहीं” बिना भात के रसोई भी सूनी मालूम होती है। इसीलिये हमारे पाक शास्त्र के प्रणेता आचार्यों ने इसके रींधने के लिये कई एक नियमों का पालन करना बतलाया है, क्योंकि चावलों की अनेक जातियाँ हैं उनके पृथक् पृथक् स्वाद हैं और भिन्न भिन्न गुण हैं। विशेष कर चावल शीघ्र पचने वाला भी है और देर में भी पचने वाला है, यह केवल उसके रन्धन के ऊपर निर्भर है। रन्धन-दोष से यही चावल प्राणघाती भी हो जाता है। इसी से इसके रन्धन करने वालों के उपकारार्थ आचार्यों ने कुछ नियम बताये हैं जिसे हम अपने पाठकों के हितार्थ नीचे प्रकाशित करते हैं।

साधारणतया चावल का तिगुने पानी में पकाना चाहिये।

जैसे यदि एक सेर चावल पकाना है तो उसके लिए कम से तीन सेर पानी का अदहन देना चाहिये। यदि पानी इस से कम रक्खा जावेगा तो चावल अच्छा न सिद्ध होगा। अतएव जहाँ तक हो जल ज़्यादे रख कर चावल पकाना चाहिये।

चावलों के पकाने के समय पहिले तेज़ आँच देना चाहिये जब चावलों में उफ़ान आ जावे तब मध्यम आँच रखे और चावलों के गल जाने पर मन्द आग रखना चाहिये, यदि ऐसा न करके एक रस ही आग दी जावेगी तो चावल गल जावेंगे अर्थात् भात लौंदा हो जावेगा।

चावलों के पकाने के समय बार बार उसे न चलाना चाहिये। अधिक चलाने से चावल टूट कर खराब हो जाते हैं।

नये चावलों की अपेक्षा पुराने चावलों में ज़्यादे आँच की आवश्यकता होती है।

यदि चावल पकते ही परोस कर खाने वालों को खिलाना है तो अच्छी तरह तीनों कनी चावलों की गला कर तब माड़ पसाना चाहिये। और जो कुछ देर में भोजन करना है तो एक कनी रहते माड़ पसाना उचित है। थोड़ी देर रहने से बटलोई की गर्माहट से वह कनी स्वयं गल जावेगी। यदि ऐसा न किया जावेगा तो भात फरफरा नहीं बनेगा। भात का तारीफ़ फरफरे की है, परन्तु ऐसा फरफरा भी नहीं जो कच्चा रह जावे, क्योंकि कहावत है—‘भाले की अनी सही जाती है चावजों की कनी नहीं पचती।’ इसलिये चावलों को विशेष सावधानी से पकावे जिसमें वह न तो गल ही जावे न कच्चा ही रहे।

जहाँ पर विवाह आदि जेवनार में अधिक चावल बना कर देर तक रखा जाना है, वहाँ भी यही नियम रखना चाहिये कि चावलों में एक कनी रख कर माड़ पसाया जावे और किसी उचित स्थान में भात उड़ेल कर किसी दौरी आदि से ढँक दे। ऐसा करने से परोस ने के समय चावल फरफरे रहेंगे और कनी गली मिलेगी।

हमारे देश में दो प्रकार के चावल व्यवहार में लाये जाते हैं। एक अरचा (आतप) और दूसरी भुजिया (सिद्ध) अरचा चावलों में कामिनी, दादखानी, दिल खुशाल, चासमती आदि उत्तम होते हैं और भुजिया चावलों में सेला, बालम, प्रभृति उत्तम माने जाते हैं। अक्सर दूकानदार चावलों में धुन आदि न लगाने के लिये चूने का चूरा आदि मिला देते हैं। इसलिये चावलों को जब खरीदे, चाहे अरचा हो या भुजिया तब उसे अच्छी तरह फटक कर लेवे। वाद को पकाने के पहिले दश पाँच मिनट तक पानी में धो कर उसे पड़ा रहने देवे उपरान्त गर्म अदहन में छोड़ पकावे। एक मर्तवा चाहे पानी में चावलों को न भिगोवे, परन्तु खौलते हुए पानी में छोड़ कर ज़रूर पकावे। इससे चावल फूलेंगे और देखने में साफ सुथरे और रुचिकर प्रतीत होंगे।

पकाते समय चावलों को दो तीन बार से अधिक न चलावे जब माड़ पसाने को हो तब तो बिल्कुल न चलावे। माड़ पसाने के लिये छान्ना अथवा झिरझिरा कपड़ा व्यवहार में लाना उचित है। यदि भात में माड़ रह जावेगा तो वह लद-वद बनेगा। इसलिये माड़ पसाते समय यदि बटलोई के पेंदे पर दो अङ्गारे रख दिये जावें तो बिल्कुल पानी निकल जावेगा।

चावल देखने में जितना फरफरा, सफेद और हलका होगा उतनी ही उसकी अधिक प्रशंसा होगी।

चावल खाने में लघुपाक है, पेशाब अधिक और खुलासा लाता है, श्रुधा को बढ़ाता है, स्त्रियों के लिये उपकारी है, और तृप्तिकारक है।

चावल अनेक प्रकार से बनाये जाते हैं। अब इसके बनाने की विधि नीचे प्रकाशित की जाती है:—

साधारण चावल बनाने की विधि

साधारणतया चावल अरचा अथवा भुजिया दो प्रकार के होते हैं एक तो नये और दूसरे पुराने। इनके पकाने की विधि भी अलग अलग है, नये चावल तो बहुत जल्दी गल जाते हैं और पुराने देर में गलते हैं। सब से पहिले हम नये चावलों के पकाने की विधि ही लिखते हैं। यद्यपि नया चावल फूलता नहीं तथापि खाने में बहुत मीठा होता है। इसके बनाने में ज़रा सावधानी रखनी चाहिये। यदि नया चावल बनाना हो तो, पहिले खूब फटक वीन साफ़ कर डाले। पीछे चौगुने खूब गर्म पानी में चावलों को धो कर छोड़ दे। पलटे से चला कर बटलोई का मुँह बन्द कर पकावे। जब एक उफ़ान आ जावे तब फिर एक बार चला दे। जब डेढ़ कनी गल कर डेढ़ कनी बाकी रह जावे तब उसे झन्ने से या कपड़े के छन्ने से पसा डाले। उपरान्त सेर पीछे एक छटाँक घी ऊपर से डाल कर बटलोई अझारे पर थोड़ी देर रख दे। पाँच मिनट के उपरान्त करछुल की डाँटी (पीछे से) एक बार नीचे ऊपर चला कर भोजन के काम में लावे।

बिना माड़ के नये चावलों के बनाने की विधि

चावलों को बीन फटक कर तीन पानी से धो डाले उपरान्त बटलोई में छोड़ कर ऊपर से डेढ़ अंगुल पानी भर दो और पकाओ। जब उफान आ जावे तब चला देवे। जब दुबारा उफान आवे तब पुनः उसे नीचे ऊपर अच्छी तरह चला देवे। बाद को सेर पीछे एक छटाँक घी डाल कर अङ्गारे पर बटलोई रख कर उसे ढँक दे। जब चावल अच्छी तरह गल जावें तब भाजन के काम में लावे। यह चावल फरफरे होंगे और खाने में बड़े ही मीठे एवं वृत्तिकारक बनेंगे। बिना माड़ पसाये मुजिया चावल नहीं बनते।

पुराने चावलों के बनाने की साधारण विधि

पहिले चावलों को फटक बीन कर साफ़ कर डाले, उपरान्त तीन चार पानी से खूब मसल मसल कर धो डाले, बाद को पानी में भिगो कर रख देवे। इधर बटलोई में पानी चढ़ा कर अदहन गरम करो। जब पानी खौलने लगे तब चावलों का पानी पसा कर छोड़, चला दो। जब एक उफान आवे तब दुबारा चला दो। जब देखो कि चावलों में एक कनी गलने को बाकी रह गयी है तब छाना आदि से माड़ पसा डालो फिर सड़सी से बटलोई को पकड़ कर ज़रा सा झकझोर दो। उपरान्त एक छटाँक घी छोड़ कर बटलोई को अङ्गारों पर रख दो, कटोरी से मुँह ढँक दो। थोड़ी देर में चावल खिल जावेंगे।

बिना माड़ पसाये चावल बनाने की विधि

चावलों को फटक बीन कर तीन चार पानी से खूब धो कर

साफ़ कर डाले। पीछे पतीली में भर कर ऊपर से डेढ़ पोर पानी भर दो और पतीली का मुँह वन्द कर चूल्हे पर चढ़ा पकाओ। पहिले कड़ी आँच लगाओ जब एक उफ़ान आ जावें तब धोमी आँच कर दो और एक बार अच्छी तरह नीचे ऊपर चावलों को पलटे से चला दो। जब देखो कि पानी सूख चला और चावलों में पकाव कनी बाकी रह गयी है तब इच्छानुसार घी छोड़ पतीली को सड़सी से पकड़ झकझोर डालो और झंगारों पर रख दो। थोड़ी देर के बाद भोजन के काम में लाओ।

चावल पकाने की दूसरी विधि

वीन फटक कर चावलों को पानी से खूब साफ़ कर धो डाले, पीछे पतीली में अदहन गरम कर चावलों को छोड़ मधुरी आँच से पकावे। जब चावल की डेढ़ कनी गल जावे, डेढ़ बाकी रहे तब पतले कपड़े से मॉड़ पसा डालें। पीछे आध पाव घी छोड़ कर पलटे की डंठल से नीचे ऊपर चला कर पतीली अङ्गारे पर रख कर मुँह ढँक दो। थोड़ी देर बाद चावल खिल जावेंगे। यह चावल बड़े ही मीठे और स्वादिष्ट बनते हैं।

चावलों के पकाने की विशेष विधि

एक चौड़े मुँह के बरतन में कुछ ज़्यादा पानी का अदहन गरम करो। इधर चावलों को फटक वीन, तीन चार पानी से खूब साफ़ धो कर एक अङ्गोले में रख ढीली शकल की पोटली बनाओ। उपरान्त पतीली पर एक लकड़ो वेड़ी रख कर उसी में पोटली लटका दो। पानी से दो तीन अंगुल ऊँची पोटली रहनी चाहिये, जिसमें पानी उसे न छूने पावे, ऊपर से किसी

बरतन से पतीली का मुँह ढँक कर मधुरी आँच से पकाओ। अन्दाज़ से अथवा आधे घंटे के बाद चावलों को पोटली से निकाल कर देखो कि गले हैं या कुछ बाकी हैं। यदि गल गये हों तब तो पतीली का पानी फेंक दो और यदि कुछ कसर बाकी हो तब उसी खोलते पानी में चावलों को छोड़ कर तुरन्त ही माड़ पसा डालो उपरान्त एक सेर चावलों में पाव भर घी के हिसाब से छोड़ अङ्गारों पर पतीली ढँक कर रख दो। दस मिनट के उपरान्त देखोगे कि चावल के दाने दाने खिल गये हैं। यह चावल खाने में बड़े मीठे और स्वादिष्ट बनते हैं, और लोग बनाने वाले की प्रशंसा करते हैं। परन्तु इनके बनाने में विशेष सावधानी रखने की आवश्यकता है। पानी से पोटली छूने न पावे और न चावल कच्चे ही रहने पावें।

बिना पानी के चावलों को पकाने की विधि

जितने महीन और बढ़िया चावल होंगे उतने ही अच्छे बनेंगे। एक सेर चावलों को बीस फटक कर दो तीन पानी से धो डाले। उपरान्त एक मारकीन के या गाढ़े के अङ्गोछे में ढीली पोटली बना कर ऊपर बतार्ई रीति से एक बड़ी सी पतीली में तीन हिस्सा पानी भर कर उसके मुँह पर वाँस की चार पाँच खपाचियाँ रखो और उसी पर उस पोटली को रख दो उपरान्त किसी ऐसे बरतन से ढाँक दो जिस में चावल ढँक जावे अर्थात् वाफ़ न निकलने पावे। पीछे चूल्हे पर पतीली रख कर मधुरी आग से पकाओ। बीस पचीस मिनट के उपरान्त ढकन खोल कर पोटली निकाल डालो। अब देखो कि चावल गल गये या नहीं। यदि कुछ कसर बाकी हो तो पतीली का पानी फेंक दो

और पाव भर घी गर्म कर उसी में उन चावलों को छोड़ दो और ऊपर से एक छटाँक दूध का छीटा देकर पतीली का मुँह ढाँक दो। दस पन्द्रह मिनट अङ्गारे पर पतीली रख कर उतार लो। यदि चावल माफ़ में ही गल गये हों तो दूध का छीटा देने की ज़रूरत नहीं है केवल घी में फरफरा होने के लिए दम पर रखे और तैयार होने पर काम में लाओ। यह चावल भी खाने में बड़े ही मीठे और रुचिकर बनते हैं, चीनी के साथ खाने से तो और भी स्वादिष्ट लगते हैं।

बिना पानी के चावल बनाने की दूसरी विधि

अच्छे महीन चावल लेकर साफ़ कर दो तीन पानी से धो कर दो घड़ी तक पानी में भिगो दें। इधर एक चौड़ा पत्थर आग में इस तरह गर्म करे जो लाल हो जावे। पीछे उसी पत्थर पर चावलों को पानी से निकाल कर बराबर से फैला कर बिछा दें ऊपर से एक मारकीन का मोटा अङ्गोछा भिगो कर चावलों को ढाँक दें। थोड़ी देर उपरान्त चावल गल जावेंगे तब सब चावलों को पत्थर पर से वटोर कर पतीली में रख दें और ऊपर पाव भर घी गर्म कर छोड़ दें। बाद को पलटे से नीचे ऊपर चला कर पाँच मिनट दम पर पतीली रहने दो। उपरान्त भोजन के काम में लाओ। यह चावल भी बड़े ही स्वादिष्ट बनते हैं। इसके बनाने में शीघ्रता नहीं करनी चाहिये, धैर्य के साथ सब काम करे।

बिना पानी के नमकीन चावलों के बनाने की विधि

उपरोक्त विधि से महीन (बारीक) चावलों की बीन फटक

पानी से धो कर दो घड़ी तक पानी में भिगो कर रख दे। पीछे पानी से निकाल एक बाँस की दौरी में रख दो जिससे उसका सब पानी निथर जावे। तब उसमें दो माशे सफेद जीरा, दो माशे छोटी इलायची के दाने और एक तोला छैः माशे संधा निमक पीस कर चावलों में मसल देवे। निमक मलने के समय यह ध्यान रहे कि कड़े हाथ से न मला जावे नहीं तो चावल टूट जावेंगे। पीछे एक पतीली में उन्हें भर देवे और पतीली का मुँह अच्छी तरह बन्द कर देवे। वाद को लकड़ी के कोयले सुलगा कर पतीली के दोनों तरफ अर्थात् कुछ नीचे और कुछ ढँकने पर अङ्गारे रख कर दम में पकावे। बीस पच्चीस मिनट के बाद ढँकने पर से अङ्गारे को हटा कर देखो चावल गले हुए मिलेंगे। इसके बाद दूसरी पतीली में इच्छानुसार घी छोड़ चावलों को ज़रा सा भून डालो उपरान्त भोजन के काम में लाओ। यह चावल भी बड़े ही जायकेदार बनते हैं इसे बढ़िया दही के साथ भोजन करना चाहिये।

नमकीन चावलों की दूसरी विधि.

अच्छे महीन चावलों को वीन फटक कर तीन पानी से खूब मसल मसल कर धो डाले और पानी में भिगो देवे। तब तक पतीली में अदहन गर्म करे, डेढ़ माशे पोसी हल्दी और अन्दाज़ से निमक उसी अदहन में डाल दे। वाद को पानी से चावल निकाल कर खोलते अदहन में छोड़ पकावो। जब चावलों में एक कनी वाकी रह जावे तब माँड़ पसा डालें और दूसरी पतीली में आध पाव घी, छैः माशे जीरा दो माशे राई, एक रस्ती हाँग और चार माशे स्याह मिर्च छोड़ सुख करे। जब मसाला भुन जावे

तब वह चावल उसमें छोड़ पलटे से खूब भूने। ऊपर से थोड़ा सा घी और छोड़ पतीली का मुँह ढँक दो और अंगारे पर रख कर कुछ देर दम खाने दो।

नमकीन चावलों की तीसरी विधि

महीन चावल एक सेर बीन फटक कर पानी में धो कुछ देर भीगने दो, इधर पतीली में पाव भर घी गर्म करो और दो तोले सफेद ज़ीरा, राई आठ माशे, हॉग दो चावल भर, लाल-मिर्चा दो नग, छै माशे धनिये का ज़ीरा, दो माशे स्याह मिर्च, और केशर दो माशे। केशर को छोड़ बाकी के सब मसाले घी में गर्म करो। और चावलों को पानी से निकाल छाँक दो ऊपर से पानी और निमक अन्दाज़ से डाल पकाओ। पानी ऐसा रखे कि माँड़ न पसाना पड़े अर्थात् चावलों से डेढ़, सवा अंगुल ऊपर पानी रखे। जब वह पक कर एक कनी गलने को बाक़ी रह जावे, तब चूल्हे से पतीली उतार कर अंगारे पर रख दे और केशर थोड़े से पानी में पीस डाल दे। ऊपर इच्छानुसार थोड़ा घी छोड़ मुँह ढँक दो। दस मिनट के बाद चावल तैयार हो जावेंगे। पीछे मीठे दही के साथ भोजन करे।

केशरिया नमकीन चावलों के बनाने की विधि

यदि या महान चावल एक सेर बीन फटक कर दो तीन पानी से मसल मसल कर धो डाले। उपरान्त पानी में भिगो देवे। इधर पतीली में डेढ़ तोले निमक छोड़ ढाई सेर पानी का अदहन गर्म करे। पानी खोल जाने पर चावलों को पानी से निकाल कर अदहन में छोड़ चला दे और पकने देवे। इधर

डेढ़ तोले निमक, छैः माशे मिर्च पीस कर रख ले। दो माशे केशर भी पाव भर घी में घोट कर पास रख ले। जब चावलों की एक कनी एकने को बाकी रहे तब उसे पतले कपड़े से पसा डाले। उपरान्त निमक, मिर्च और केशर मिला घी छोड़ कर पलटे से नोचे ऊपर चला कर अंगारों पर पतीली रख उसका मुँह ढँक दे। पाँच मिनट के बाद एक बार पुनः चला देवे। उपरान्त दस मिनट दम देकर उतार लेवे। पीछे मीठे दही के साथ भोजन करे।

दिलपसन्द चावलों के बनाने की विधि

इस विधि से बनाये हुए चावल बड़े ही स्वादिष्ट और प्रशंसा के योग्य बनते हैं। दिलपसन्द चावल बनाने के लिये ये सामान एकत्र करो, बाढ़िया दिलवक्सा चावल एक सेर, दूध ताज़ा एक सेर, माठा दही दो सेर, घी पाव भर, निमक तीन तोले, केशर दो माशे और कागज़ी नींबू एक। पूर्वोक्त विधि से चावलों को तीन फटक पानी से अच्छी तरह धो डाले। फिर अदहन में एक तोला निमक और वह चावल छोड़ पकावे। जब एक उफ़ान आ जावे तब उसे पसा डाले, फिर दही, निमक, और कागज़ी नींबू का रस उसमें छोड़ दे और पलटे की डाँड़ी से नोचे ऊपर चलाकर पुनः पकावे। जब चावल की एक कनी गलने को बाकी रह जावे तब किसी पतले कपड़े में उँडेल कर सब पानी निकाल डाले और हवा में फैला कर ठंडा करे। पीछे एक मिट्टी की हाँड़ी लेकर चूल्हे पर रख गरम करे। जब तक हाँड़ी अच्छी तरह से गर्म न होवे तब तक बराबर हाँड़ी के भीतर दूध का छौंटा देता रहे। जब हाँड़ी खूब गर्म हो जावे

तब उसमें वह चावल छोड़ दे, ऊपर से केशर को बचे दूध में पीस कर डाल दे और घी छोड़ कर हाँडी का मुँह बन्द कर अंगारों पर कुछ देर के लिये रख दे। पाँछे दही के साथ इसे भोजन करे। इस पाक विधि को बादशाही ज़माने में “गिलानी-पाक” भी कहते थे। यद्यपि खाने में यह चावल बड़े ही स्वादिष्ट बनते हैं, तथापि पाक करने में खटखट अधिक है।

मीठे चावलों के बनाने की साधारण विधि

अच्छे महीन चावल एक सेर, चीनी एक सेर, घी अपनी शक्ति के अनुसार और दूध आध पाव रख लेवे।

पहिले चावलों को साफ़ बान फटक कर तीन पानी से धो डालो। पीछे डेढ़ सेर पानी में चानी छान कर शर्बत बना डालो फिर पतीली में अदहन की जगह उसे चढ़ा कर उसमें चावल छाड़ दो और पकाओ। जब चावलों की दो कनी गल जावे तब चूल्हे से पतीली उतार कर अंगारे पर रख दो और घी और दूध उस में छोड़ कर एक बार चला दो, बाद को पतीली का मुँह बन्द कर दम खाने दो। थोड़ी देर के बाद मीठे चावल बन जावेंगे इस चावल के दाने दाने खिल जावेंगे और खाने में बड़े मीठे होंगे।

मीठे चावलों की दूसरी विधि

बढ़िया महीन चावल एक सेर, चीनी एक सेर, घी पाव भर। पहिले चावलों का बीन फटक कर दो तीन पानी से धो डाले। पीछे एक कपड़े पर फैला कर पानी सुखा डाले फिर चूल्हे पर पतीली चढ़ा कर आध पाव घी गर्म कर उसी में चावलों का छोड़ भूनो जब कुछ सुखी आ जावे तब चीनी का शर्बत बना

कर उसमें छोड़ पकाओ। जब चावल की एक कनी गलने का वाक़ी रहे तब पतीली चूल्हे से उतार अंगारे पर रख कर उसमें वह बचा घी छोड़ दो और पलटे की डाँडी से चला कर नीचे ऊपर कर दो। उपरान्त ढ़कने से ढ़ाँक कुछ देर दम देकर उतार लो।

मीठे चावलों की तीसरी विधि

पहिले चावलों को बीन फटक कर अच्छी तरह पानी से धो डाले। इसके बाद पानी का अदहन गर्म कर उसी में चावलों को पसावे। जब चावलों की डेढ़ कनी वाक़ी रह जावे तब उसे पसा डाले। पीछे चावलों के बराबर चीनी और चौथाई घी छाड़ कर पलटे से चला दे। उपरान्त पतीली का मुँह बन्द कर अँगारों पर रख दे। थोड़ी देर के बाद काम में लावे, पहिले छः माशे छाटी इलायची पीस कर उसमें डाल दे और भोजन करे।

मीठे चावलों की विशेष विधि

बढ़िया चावल एक सेर, घी एक सेर, चीनी एक सेर, दूध डेढ़ सेर, केशर दो माशे, किशमिश एक छटाँक, बादाम दो तोले और छोटी इलायची छः माशे।

चावलों को अच्छी तरह बीन फटक कर पानी से धो डाले। उपरान्त दूध गर्म करे, जब दूध में एक उफान आ जावे तब चावल छोड़ कर पकावे। यह चावल पकने के समय उफनता ज्यादा है इसलिये इसके चलाने की और आँच देने की सावधानी रखनी चाहिये। जब चावलों में नाम-मात्र की कड़ाई रह जावे तब उसमें चीनी और सब घी गरम कर छोड़ दे।

साथ ही केशर भी दूध में रगड़ कर छोड़ दे और दम पर बटलोई को रख दे ।। इसके उपरान्त किशमिश, वादाम और इलायची वगैरह कतर पीस कर छाड़ दे और नीचे ऊपर चला कर भोजन के काम में लावे ।

मुश्की मीठे चावलों की दूसरी विशेष विधि

बढ़िया चावल एक सेर का साफ़ कर पानी से धोकर कुछ देर भिगो दो इसके बाद बराबर की चीनी, सवा सेर दूध में मिला गर्म करो और उसी में पानी से चावल निकाल कर छाड़ दो, साथ ही दो चावल मुश्क (कस्तूरी) और दो माशे केशर भा दूध में पीस कर छोड़ दो फिर आध सेर घी छोड़ कर पकाओ । जब केशर का रंग सर्वत्र एकसा हो जावे तब एक तोला चिरौंजी, दो तोले वादाम महीन कतरी हुई, एक तोला पिस्ता की कतरी हवाइ, छटाँक भर धुली किशमिश और दर-कचरा किये हुए (कुछ कुछ कुँचे हुए) छः माशे छोटी इलायची के दाने मिला देवे और बटलोई उतार कर अँगारे पर रख कर दम देवे जब चावल खूब खिल जावें, तब परोस कर भोजन करे और करावे ।

मुश्की घृतान्न बनाने की विधि

बढ़िया चावल एक सेर, चीनी दो सेर, मुश्क (कस्तूरी) दो चावल भर, केशर आठ रत्ती, दूध पाव भर, घी सवा सेर, वादाम छिला कतरा हुआ पाव भर, किशमिश धुली पाव भर, छोटी इलायची के दरकचरे दाने एक ताला ।

पहिले चावलों को धो कर कुछ देर रख दे । बाद को

पाव भर पाना और दूध में चीनी की चाशनी तैयार करे और उसी में केशर भी छोड़ दे और पानी से चावल निकाल कर उसी चाशनी में छोड़ मधुरी आँच से पकावे, जब चाशनी सूखने पर आ जावे तब घों छोड़ दे, साथ ही सब मेवा आदि छाड़ कर नीचे ऊपर चला दे। बाद को मुश्क दूध में घोल कर छोड़ दे और कटोरी से ढाँक दे और अँगारे पर रख कर पतीली को दम देवे। जब चावल तैयार हो जावे तब दस वूँद गुलाब या केवड़े के इत्र की अथवा एक छटाँक गुलाब-जल का छौंटा देकर पतीली ढाँक देवे और आग से उतार ले। पाँच मिनट के बाद भाजन करे।

बिना बर्तन के चावलों के पकाने की विधि

यह विधि मुसाफ़िरी में, जब कि पास में चावलों के पकाने को कोई बर्तन नहीं रहता तब बड़ा काम करती है। इस विधि में चावल खूब महीन होने चाहियें। चावल बीन फटक कर मोटा गजी (गाढ़ा) या मोटे कपड़े में रख पानी से खूब धो डाले, उपरान्त ज़मीन में एक इतना बड़ा गढ़ा खोदे जिसमें चावल की पोटली रखी जा सके और चावलों के फूलने भर की जगह चारों तरफ़ बची रहे। उसी में पोटली रख देवे और ज़रा सा पानी का छौंटा देकर ऊपर एक दो पत्ते रख कर बालू मिट्टी आदि से ढाँक देवे। बाद को उपलों की भाग उस पर सुलगा देवे। कम से कम तीस-चालीस मिनट के उपरान्त आग हटा कर पोटली निकाल लो, चावल गले मिलेंगे। और यह चावल खाने में इतने मीठे बनेंगे जितने बर्तन के पके न बनेंगे। उपरान्त पत्तल आदि में परोस कर भोजन करे।

बाजरे का भात बनाने की विधि

बाजरे का भात दो प्रकार से बनाया जाता है, एक तो थोड़े पानी में पकाते हैं और उसमें से माढ़ नहीं निकाला जाता; दूसरे विशेष क्रिया के द्वारा बनाया जाता है और उसमें से माढ़ पसाया जाता है। दोनों प्रकार की विधियाँ नीचे दी जाती हैं।

पहिले सूप से मोटा मोटा बाजरा किरा लेवे, फिर उसमें थोड़ा सा पानी छोड़ ओखरी में हलकी चोट से कुछ देर छाँटे, पीछे जोर जोर से चोट देकर यहाँ तक छाँटे कि भीतर की सफेद मींगी निकल आवे। बस यही बाजरे के कूटने का विशेषता है। अब सूप से फटक कर भूसी अलग कर दो, और पतोली में अदहन गर्म कर चावल छोड़ दे। यह ध्यान रहे कि पानी चावल से चार अङ्गुल से ज्यादा ऊँचा न रहे। एक बात और भी ध्यान में रखे कि यह पेंदे में लगता है, इसलिये पलटे से बराबर चलाता रहे। जब गल जावे तब इच्छानुसार थोड़ा सा घी गर्म कर छोड़ दे। उपरान्त दही, दूध या मठे से भोजन करे। यह दाल आदि से कम खाया जाता है।

विशेष क्रिया द्वारा बाजरे का भात बनाने की विधि

ऊपर की विधि से बाजरे को किरा कर पानी से घो डाले, उपरान्त हवा में फैला देवे। जब पानी कसक (निथर) जावे तब ओखली में डाल खूब छाँटे, फिर भूसी फटक कर पुनः पानी से घा डाले। बाद का छटाँक भर मठा और डेढ़ तोला पिसा निमक छोड़ चावलों में सौन कर कुछ देर को रख देवे। पीछे बड़े बर्तन में चौगुना अदहन गर्म कर वह चावल छोड़ दे, जब चावल गल जावे तब झरने से माढ़ पसा डाले। उपरान्त सेर

भर वाजरे में पाव भर धी छोड़ कर अँगारे पर दम खाने देवे, वाद को भोजन करे। ये चावल फरफरे वनेंगे।

वाजरे का मीठा भात बनाने की विधि

उपरोक्त विधि से वाजरे को कुट, धो कर वाजरे से ब्यौड़ी चानीकी पानी में चाशनी बना कर उसी में चावल छाड़ पकावे, जब गल जावे तब इच्छानुसार धी छोड़ अँगारे पर दम देवे। वाद को अच्छे मीठे दही या दूध के साथ भोजन करे।

ककुनी, माल-ककुनी, सामा, कोदो आदि का भात बनाने की विधि

जिस प्रकार वाजरे का भात बनाया जाता है, उसी प्रकार पानी में करमोय कर ओखली में खूब कुटे, जब ऊपर की भूसी अच्छी तरह अलग हो जावे तब जाने कि अब चावल कुट गया पीछे पानी में छोड़ कर सावधानी से पका लेवे।

इसी विधि से ककुनी, रामककुनी (माल-ककुनी) कोदों का भात बनाया जाता है। केवल इसकी भूसी अलग करने की तारीफ है।

जौ का भात बनाने की विधि

जौ का भात बनाने में ज़रा परिश्रम की ज़रूरत पड़ती है, किन्तु यह भात रोगी पुरुष के लिये अथवा गर्म प्रकृति वाले कमज़ोर व्यक्ति के लिये बड़ा ही गुणकारी होता है। बनाने की विधि नीचे दी जाती है।

सूप से मोटे मोटे जब (जौ) किरा कर पानी से धोकर धूप में कुछ देर फैला दो। वाद को ओखली में छाँटो, जब अच्छी तरह

भूसी अलग होकर गिरी निकल आवे तब सूप से फटक कर धूप में सुखा डालो। जब सूख जावे तब चकरी में दर कर जौ के तीन चार टुकड़े कर डालो। फिर सूप से फटक कर पास रख लो। अब पत्तीली में अदहन बैठा कर चावलों की तरह पका लो, जब गलने पर आज्ञावे तब पसा कर एक तोला घी छोड़ अँगारे पर पत्तीली रख दो। थोड़ी देर बाद दाने दाने खिल जावेंगे। यह भात भी दाल की अपेक्षा दूध, चीनी के साथ बड़ा स्वादिष्ट लगता है। यह चलकारक है, पुष्ट है और शीघ्र पचता है।

जोन्हरी, गेहूँ, चना, मूँग आदि अन्नों का भात बनाने की विधि

जिस प्रकार जौ का भात बनता है उसी तरह जोन्हरी, गेहूँ, चना और मूँग का भी भात पकाया जाता है। केवल भेद इतना ही है कि यह ज्यादा कूटे नहीं जाते। बस हलके हाथ इनका छिलका अलग कर दर डाले और चावलों की तरह पका लेवे। बाद को दूध, मीठे दही आदि से भोजन करे। यह सब चावल बड़े पुष्ट, हचिकर और मीठे बनते हैं।

बुद्धिमानी के साथ, जितने अन्न हैं, सब के चावल बनाये जा सकते हैं। बुद्धिमान लोग पाक-प्राणाली के द्वारा अनेक पदार्थ बना कर भोजन करते और कराते हैं।



षष्ठम् अध्याय

मिश्रान्न-प्रकरण

खिचड़ी बनाने में मुख्य बातों का विचार



चड़ी को खेचरान्न वा मिश्रान्न आदि भा कहते हैं। खेचरान्न अति प्राचीन काल से हमारे समाज में प्रचलित है। यह खेचरान्न नाना प्रकार से भिन्न भिन्न पाक-प्रणाली के द्वारा तैयार किया जाता है। कई एक खाद्य द्रव्यों को मिश्रित कर बनाने का नाम ही खेचरान्न पड़ा है। खेचरान्न का अपभ्रंश ही खिचड़ी है। भिन्न भिन्न नियमों के द्वारा इसका स्वाद भी भिन्न भिन्न होता है, और भोक्ता-गण बड़े प्रेम से आहार करते हैं।

अधिकतर लोग मूँग की दाल की ही खिचड़ी ज्यादा बनाते हैं। परन्तु इससे यह न समझ लेना चाहिये कि दूसरी दाल का खिचड़ी नहीं बनती। खिचड़ी मूँग, मसूर, उड़द, चना, मटर, अरहर, किसारी मोथी आदि सभी दालों की बनाई जाती है। मूँग, मसूर, उड़द, किसारी माथी आदि की दाल में चावल मिला कर खिचड़ी बनाई जाती है। मटर, चना, अरहर आदि की दाल में चावल अलग से छोड़े जाते हैं, क्योंकि यह दाल देर में गलती है, इसलिये पहिले चावलों की अपेक्षा दाल ही

छोड़ी जाती है। खिचड़ी दो प्रकार से और तीन तरह की बनाई जाती है—एक पतली, दूसरी गाढ़ी और तीसरी खिलवाँ। खिचड़ी ज़रा खुश्क होती है इसलिये खिचड़ी के साथ ज़्यादा घी के खाने की प्रथा प्रचलित है। ज़्यादा घी यदि न खाया जावे तो प्यास अधिक लाती है इसीलिये इस विषय में एक कहावत प्रचलित है कि—“खिचड़ी के चार चार; दही, पापड़, घी, अँचार” यथार्थ में इन चारों के साथ खिचड़ी खाने से बड़ी ही स्वादिष्ट मालूम देती है।

खिचड़ी अधिकतर भोक्ता-गण की रुचि के अनुसार बघारी जाती है। यदि बीमार के लिये खिचड़ी बनाई जावे, तो बनाने वाले को उसकी बीमारी के प्रति ध्यान देकर बघार देना चाहिये। वात, कफ के बीमार को लौंग की बघारी खिचड़ी देनी चाहिये। पित्त के बीमार को धनिया की बघारी। मेह के खराबी वाले को इलायची की, अरुचि वाले को ज़ीरे की बघारी खिचड़ी देनी चाहिये। अच्छी हालत वालों के लिए तो इस ग्रन्थ में अनेक विधियाँ बताई ही गई हैं।

खिचड़ी में ज़्यादातर वे ही चावल दाल व्यवहार में लाये जाते हैं जो कि अधिक घी को खींचते हैं। ऊपर जो तीन प्रकार की खिचड़ी बताई गई हैं, उन्हें बनाने के लिये अदहन भी तीन ही प्रकार का दिया जाता है। अर्थात् दाने दार बनाने में सामान्य पानी, गाढ़ों में बीच का पानी और पतली में ज़्यादा पानी पड़ता है। खिचड़ी बनाना कोई साधारण बात नहीं है इसके बनाने में बड़ी योग्यता और सावधानी की ज़रूरत है, ज़रा सा आप चूके एक सब नष्ट हो गया।

साधारण खिचड़ी बनाने की विधि

पहिले दाल*चावलों को अच्छी तरह धीन फटक कर दो तीन पानी से धो कर एक तरफ रख दो। पीछे अदहन गर्म कर उसमें छोड़ दो। अदहन के पानी का अन्दाज़ चावलों के अदहन की तरह रखना चाहिये। जब एक उफान आ जावे तब हल्दी दो माशे, निमक तीन तोला छोड़ देना चाहिये। जब दाल-चावल आधे गल जावें तब चूल्हे की आँच कम कर देनी चाहिये, क्योंकि ऐसा न करने से खिचड़ी के, घटलोई के पेंदे में लग जाने का डर रहता है। जब अच्छी तरह चावल दाल गल जावें तब उसे होंग, जीरा, राई और मिर्च से छौंक देवे। उपरान्त गर्म ही भोजन करने वाले को परोस कर देवे। खिचड़ी गर्म ही खाने में स्वादिष्ट लगती है, ठंडी हो जाने पर वह स्वाद नहीं रहता।

भूनी खिचड़ी बनाने की विधि

बढ़िया पुराने चावल आध सेर, मूँग की धोई दाल आध सेर, दोनों को धीन फटक कर तीन पानी से धो कर ज़रा फर-

* खिचड़ी में दाल चावल का मिश्रण भिन्न भिन्न प्रकार का होता है। कहीं चावल-दाल बराबर रखा जाता है, कहीं तीन हिस्सा दाल एक हिस्सा चावल, कहीं दस आना दाल छः आना चावल, कहीं दाल एक सेर चावल डेढ़ पाव, कहीं दाल सवा सेर चावल एक पाव, कहीं दाल दो हिस्सा और चावल तीन हिस्सा, कहीं दाल एक हिस्सा और चावल तीन हिस्सा मिला कर खिचड़ी बनाई जाती है। यह प्रथा देश की है, किन्तु खाने वाले की रुचि सर्वोपरि है। खाने वाले की जैसी इच्छा हो उसी प्रकार का मिश्रण कर खिचड़ी बनावे।

फरा हाने का कपड़े पर फैला देवे। इधर एक बर्तन में पानी गर्म करे। पीछे दूसरी बटलोई चूल्हे पर चढ़ावे और अपनी इच्छानुसार घी छोड़ गर्म करे, पीछे छः माशे सफ़ेद ज़ीरा, दो चावल भर हींग, चार माशे राई और दो मिर्च डाल कर बघार तैयार करे, पीछे खिचड़ी छोड़ कर पलटे से चला चला कर खूब भूने। ऊपर से दो माशे पिसी हल्दी भी छोड़ दे। दो एक बार चला कर दो मिनट को बटलोई का मुँह कटोरी से ढँक देवे। उपरान्त वह गर्म किया पानी अन्दाज़ से या खिचड़ी से डेढ़ पोर ऊँचा भर दे, निमक भी तीन तोले छोड़ कर बटलोई को ढँक दे। जब उफ़ान आ जावे तब एक बार चला देवे पुनः बटलाई का मुँह खुला रख कर धीमी आग से पकावे। थोड़ी थोड़ी देर पर चला दिया करे। जब चावल दाल गल जावें तब बटलोई चूल्हे से उतार कर अँगारे पर रख दे और एक छटाँक घी छोड़ कटोरी से ढँक देवे, थोड़ी देर बाद उसे भोजन के काम में लावे।

भूनी खिचड़ी की दूसरी विधि

बढ़िया पुराने चावल डेढ़ पाव, मूँग की धोई दाल पाव भर दोनों को बीन फटक कर कई पानी से धो डाले, पीछे उसका पानी कसकने (निथरने) को रख दे। इधर एक पतीली में अन्दाज़ से पानी गर्म होने को रख दे और दूसरी पतीला में एक छटाँक घी, दो माशे सफ़ेद ज़ीरा, एक माशा स्याह ज़ीरा, डेढ़ माशे राई, दो चावल भर हींग छोड़ बघार तैयार करे, जब मसाले में सुर्खी आ जावे तब डेढ़ माशे पिसी हल्दी छोड़ कर एक बार चला देवे। इसके बाद धोई हुई

खिचड़ी छाड़ पलटे से चला चला कर खूब भूनें जब अच्छी तरह भुन जावे तब वह गर्म किया हुआ पानी छोड़ दे और साथ ही अन्दाज़ से निमक भी डाल कर उसका मुँह बन्द कर दे और पकावे । जब खिचड़ी का पानी जल जावे और अधपकी खिचड़ी हो जावे तब एक तोला भूना गर्म मसाला, जो पहिले ही बताया गया है, छोड़ कर ऊपर से पाव भर घी डाले और नीचे ऊपर चला कर पतीली को ढँक देवे । उपरान्त अँगारे पर रख कर दम में पकावे । थोड़ी देर में खिचड़ी, दाने दाने खिल कर तैयार हो जावेगी, चाद को भीजन करे ।

भूनी खिचड़ी बनाने की तीसरी विधि

बढ़िया महीन चावल आध सेर, मूँग की धोई दाल डेढ़ पाव और उड़द की धोई दाल आध पाव तीनों को बीच फटक कर तीन पानी से धो कर कपड़े पर फैला दे । पतीली में आध पाव घी छोड़ कर चूल्हे पर चढ़ा दे । उपरान्त एक रत्ती हींग, डेढ़ माशे दोनों जीरे, एक माशा स्याह मिर्च, दालचीनी, लौंग और बड़ी इलायची तीनों एक एक माशा सब को दर-कचरा कर घी में छोड़ सुख करे, जब मसाला गुलाबी रंग का भुन जावे तब दो माशे पिसी हल्दी छोड़, ऊपर से खिचड़ी डाल दे । और पलटे से चला कर खूब भूने । जब पतीली से सुगन्ध निकलने लगे तब तीन तोला निमक और डेढ़ अँगुल ऊँचा पानी छोड़ कर पकावे । जब खिचड़ी गल जावे तब पतीली उतार कर दम पर रख दे । ऊपर से आध पाव घी गर्म कर डाल दे

और एक बार चला कर पतीली ढँक दे। थोड़ी देर बाद खिचड़ी खिल जावेगी, तब उसे परोसने के काम में लावे।

भूनी खिचड़ी बनाने की चौथी विधि

अच्छे बड़िया चावल डेढ़ पाव, खड़ी मसूरी की दाल एक सेर, घी आध* सेर, निमक तीन तोले, पिसी हलदी एक तोला, पिसी धनिया तीन तोले, पीसी बदरक दो तोले, पीसा मिर्च एक तोला, पीसी स्याह मिर्च आधा तोला, तेजपत्र डेढ़ माशे (अथवा दस पत्ते), छोटी इलायची चार आने भर, कुटी दाल-चीनी छः आने भर और दोनों ज़ीरे आठ आने भर, मीठी दही एक पाव।

पहिले दाल चावल को बीन फटक कर साफ़ कर लो और तीन पानी से धो कर कपड़े पर फैला कर छोड़ दे, इधर एक देगची में सब घी छोड़ चूल्हे पर गर्म करे और तेजपत्र छोड़ कर लाल करे; पीछे खिचड़ी छोड़ कर भूने। जब चावलों पर कुछ सुखी दिखाई देने लगे तब सब मसाला थोड़े से पानी में घोल कर छोड़े और फिर भूने, जध मसाले का पानी जल जावे तब दही छोड़ देवे। यह ध्यान रहे कि बराबर चलाता ही रहे। जब दही भी भुन जावे और चावल बादामी रंगत के हो जावें तब अन्दाज़ का पानी छोड़ पतीली का मुँह बन्द करदे। पीछे मधुरी आँच से पकावे। जब चावल दाल गलने पर आ जावे तब निमक छोड़ कर चला देवे। जब पानी सूख जावे तब पतीली चूल्हे से

*घी की जितनी खोल लिखी है वह तो ठीक ही है; परन्तु खाने वाले की शक्ति के अनुसार न्यून-अधिक तोल की जा सकती है।

उतार कर अँगारे पर रख देवे। दस-पन्द्रह मिनट के बाद उसे भाजन के काम में लावे।

गुजराती भूनी खिचड़ी बनाने की विधि

बढ़िया पुराने चावल आधे सेर, सोना भूँग की धोई दाल अढ़ाई पाव, धनिया आधो छटाँक, ढाई माशे दालचीनी, बड़ो इलायचा ढाई माशे, स्याह मिर्च छः माशे, मिर्च दो माशे, स्याह जीरा एक तोला, हींग दो रत्ती, अदरक दो तोला, निमक तीन तोले, गर्म किया पानी सवा सेर, घी अढ़ाई पाव और दही एक छटाँक।

पूर्व विधि से खिचड़ी घीन फटक और धो कर रख लो। उपरान्त चूल्हे पर पतीली चढ़ा कर उसमें एक पाव घा छोड़ो। गर्म होने पर अदरक के पतले पतले फतरे बना कर तल लो और एक वर्तन में अलग रख लो। उपरान्त उसी घी में हींग सुख करो * बाद की खिचड़ी डाल कर खूब भूँतो, जब उसका पानी सूख जावे तब उसे एक वर्तन में निकाल लो। बाद की पतीली में आध पाव घी फिर छोड़ो और सब मसाले दरकचरे कर उसी में भून कर सुख करो। जब मसाला कुछ रंगत पर आने लगे तब खिचड़ी उसमें छाड़ कर ऊपर से दही डाल पुनः भूँजो। जब उसमें से सुगन्धि आने लगे तब दो मिनट के लिये ढँक दो। पीछे गर्म किया पानी और निमक छोड़ कर पकाओ। पतीली का मुँह ढक दो। जब खिचड़ी चुरने लगे तब बीच बीच में ढकना खोल कर चला दिया करो, जब पानी खुश्क हो

* जो लोग सहस्रानु प्याज़ खाते हैं वे हींग की जगह सहस्रानु भूने पीर उमी घी में प्याज़ भी तल कर काम में लावे।

जावे तब सुगन्ध द्रव्य चार माशे छोड़ कर वचा घी डाल दो और नीचे ऊपर चला कर पुनः ढँक दो और चूल्हे से उतार कर पतीली अँगारे पर रख दो। पन्द्रह मिनट के बाद तैयार हो जावेगो। इसके बाद उसे भोजन के काम में लाओ।

अश्मनी खिचड़ी बनाने की विधि

मूँग की धुली दाल एक सेर, काश्मीरी चावल एक पाव, घी एक सेर, बादाम छिले आध पाव, धुली विनी किशमिश आध पाव, पिस्ता एक छटाँक, मिश्री दो तोला, अदरक पिसी दो तोला, महीन कतरा अदरक एक तोला, केशर ढाई माशे, धनिया का ज़ीरा एक तोला, पिसी मिर्च एक तोला, दालचीनी ढाई माशे, तेजपत्र छः माशे, मिर्च दो तोला, बड़ी इलायची डेढ़ माशे, सफ़ेद ज़ीरा दो तोले और बढ़िया दही आध पाव, हॉग एक रस्ती।

पहिले धनिया, मिर्च, ज़ीरा और तेजपत्र चारों को ज़रा सा कुचल कर एक साफ़ कपड़े के टुकड़े में पोटली बनाकर एक पतीली में रखो, दो सेर पानी छोड़ मुँह ढाँक दो। और चूल्हे पर चढ़ा कर पकाओ। जब पक कर पानी लाल हो जावे तब उतार लो। फिर दूसरी देगची में डेढ़ पाव घी छोड़ बादाम किशमिश और पिस्ता भून कर एक बर्तन में रख लो। फिर उसमें हॉग छोड़ भूनो, जब हॉग लाल हो जावे तब हॉग निकाल कर फेंक दो, उसी घी में कतरा हुआ अदरक भी भूना और सुर्ख हो जाने पर उसे भी निकाल कर फेंक दो अथवा 'अलग कहीं रख लो। इसके बाद केशर, मिर्च और पिसी हुई मिर्च उसमें डाल कर भूनो। यह सब चीज़ें पानी में पीसी

जानी चाहिये । जब यह तीनों चीजें भी आधी भुन जावें और सब मसालों का एक रङ्ग हो जावे और सारा घर सुगन्ध से आमोदित हो उठे तब उसमें चावल-दाल छोड़ कर बराबर चलाते रहो । जब बराबर चलाते चलाते चावल-दाल खदबदाने लगें तब उसमें उस पकाये हुए मसाले का जल थोड़ा थोड़ा करके डाल दो । यहाँ एक बात का पूरा ध्यान रखना चाहिये कि पलटा एक क्षण भर को भी चलाने से न रोका जाय, नहीं तो वह सब जल जावेगा; दूसरे चूल्हे में आग भी बहुत ही मधुरी जलानी चाहिये । इस प्रकार चलाते चलाते जब खिचड़ी आधी गल जावे, तब उसमें भूने हुए बादाम और पिस्ता छोड़ दो और निमक छोड़ कर पत्तीलों का मुँह ढँक दो । बाद को पत्तीली को चूल्हे से उतार कर कोयलों पर रख दो । जब दाल-चावल अच्छी तरह गल जावें तब उसमें और सब मेवा वगैरः किश-मिश आदि भी छोड़ दो । पीछे जो घी वचा है उसमें वचा हुआ गरम मसाला आदि घोल कर डालो और खिचड़ी में छोड़ कर नीचे ऊपर चला दो । ऊपर से मिश्री पीस कर दही में मिला कर फेंट डालो और इसे भी उसमें डाल कर पत्तीली का मुँह बन्द कर दो, पन्द्रह मिनट के बाद उसे भोजन के काम में लाओ ।

जो लोग, सहस्रुन और प्याज़ खाते हों, उन्हें उचित है कि वे हींग की जगह सहस्रुन डालें । और कतरी अदरक के स्थान पर कतरे प्याज़ को घी में भून कर खिचड़ी में छोड़ें; उपरोक्त दोनों वस्तुओं के दालने से इसका स्वाद कुछ और भी अधिक बन जावेगा । पियाज़ के खाने वाले अदरक के रस के बदले दूनी प्याज़ का रस व्यवहार में ला सकते हैं ।

यद्यपि इस खिचड़ी के बनाने में खट्टराग अधिक है, तथापि इसका स्वाद जब रसना को वृत्तिकर लगेगा उस समय यह सारा परिश्रम सफल प्रतीत होगा ।

जहाँगीरी खिचड़ी की नक़ल

जहाँगीर बादशाह को इस विधान से बनाई हुई खिचड़ी बड़ी ही प्रिय लगती थी, इसी से इस खिचड़ी का नाम हो "जहाँगीरी-खिचड़ी" पड़ गया । यद्यपि यह खिचड़ी आमिष प्रक्रिया द्वारा बनाई जाती है, तथापि हम अपने पाठकों का इसका आस्वादन करने के लिये इसकी नक़ल कर "निरामिष" प्रक्रिया के द्वारा बनाने की विधि लिखते हैं ।

अच्छा नर्म कटहल* एक सेर, काश्मीरी बड़िया चावल आध सेर, धुली मूँग की दाल आध सेर, घी एक सेर, अदरक का रस आध पाव, पिसी हल्दी दो तोले, पिसी धनिया दो तोले, कतरी हुई अदरक एक ताला, निमक-मिर्च अन्दाज़ का, अमचूर आधी छटाँक और सुगन्ध द्रव्य एक तोला, स्याह मिर्च चार माशे ।

पहिले कटहल के छोटे छोटे टुकड़े बना डाले और पानी में साधारण रीति से उवाल डाले । इसके बाद उसे पानी से निकाल कर किसी कपड़े में रख कर उसका सब पानी कस कर निकाल डाले, फिर एक फ़र्ददार वर्तन में या पत्थर के वर्तन में रख कर पिसी हल्दी, धनिया और पिसी मिर्च और अमचूर छोड़ कर खूब मसल डाले फिर एक वर्तन में घी

*श्यामिष भोज्य कटहल के स्थान पर मांस का प्रयोग कर सकते हैं ।

गर्म कर उन टुकड़ों को पूरी की तरह तल डाले और किसी वर्तन में निकाल कर रख ले। इसके बाद चावल-दाल, जो पहिले ही से साफ़ लिये हुए धुले रखे हैं, घी में तल कर उसमें उस तले हुए कटहल के टुकड़ों का मिला देवे। इसके बाद उसमें सब सुगन्धित द्रव्य और स्याह मिर्च छोड़ देवे। ऊपर से पिसा निमक और दूध सब छोड़ मधुरी आँच से पकावे। बीच बीच में चला दिया करे; चलाने के बाद पतीली का मुँह ढँक दिया करे। जब सब पानी जल जावे तब पतीली चूल्हे से उतार कर अँगारे पर रख कर दम देवे। जो घृत बचा हुआ है वह भी इसी समय ऊपर से छोड़ देवे और एक भीगा कपड़ा पतीली के मुँह पर बाँध कर ढकने से बन्द कर दे। दो चार बड़े बड़े अँगारे ढकने पर भी रख देवे। पन्द्रह मिनट के बाद पतीली उतार लेवे। खिचड़ी तैयार हो गयी। इसी को “जहाँगिरी-खिचड़ी” कहते हैं। यह खिचड़ी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है; परन्तु पाचन में भारी होती है।

आलू की खिचड़ी बनाने की विधि

अन्धे पुष्ट आलू एक सेर, बढ़िया चावल आध सेर, खड़े मसूर की दाल एक सेर, सुगन्धित द्रव्य छः माशे, स्याह ज़ीरा चार माशे, पिसी मिर्च रुचि के अनुसार, पिसी हल्दी छः माशे, तेजपत्र दस पत्ते, निमक अन्दाज़ का, छिले हुए बादाम एक छटाँक, पिस्ता एक छटाँक, किशमिश एक छटाँक, दही आध पाव, गरम मसाला छः माशे।

पहिले दाल-चावल को बीन फटक कर पानी से धोकर कपड़े पर फैला दो। आलू को चाकू से छील कर चार चार फाँक

कर पास रख लो। इसके बाद पतीली में आधा घी डाल गर्म करो। वादाम, पिस्ता, किशमिश और आलू के टुकड़े चारों को अलग अलग तल कर एक बर्तन में रख लो। इसके बाद दो तोले अदरक लेकर खूब महीन पीसो और खिचड़ी में सौन कर उसे भी उसी घी में छोड़ भूँनो, जब चावलों पर गुलाबी रङ्ग आ जावे तब उसे निकल लो। अब जो घी बचा है उसमें तेजपत्र मसल कर और स्याह जीरा छोड़ कर सुर्ख करो। इधर दही को फँट डालो, जब मसाला हो जावे तब खिचड़ी छँक दो। साथ ही आधा गरम मसाला और दही छोड़ कर खूब भूँनो। जब दही का पानी जल जावे और सुगन्धि से नासिका विभोर हो उठे तब अन्दाज़ से गरम जल छोड़ पतीली का मुँह ढँक दो और पकाओ। जब उसका पानी कसकने पर आ जावे तब सब मेवे और आलू छोड़ दो और वह बचा हुआ आधा गरम मसाला उसमें डाल कर पलटे से नीचे ऊपर चला दो, साथ ही पीस कर निमक भी छोड़ दो और सब घी छोड़ कर पतीली अँगारे पर रख दो थोड़ी देर के बाद, जब खिचड़ी अच्छी तरह पक कर तैयार हो जावे, तब उसमें सुगन्धित द्रव्य छोड़ पलटे से खूब अच्छी तरह सब में मिला कर पाँच मिनट तक पतीली का मुँह ढँका रहने दो। इसके बाद भोजन के काम में लावो।

दम से भूनी खिचड़ी बनाने की विधि

अच्छे मिहीन चावल एक सेर, धुली मूँग की दाल ढाई पाव, घी तीन पाव, निमक तीन तोले, धनियाँ का जीरा छः माशे, लौंग दो माशे, दालचीनी कुचली हुई चार माशे, दोनो जीरे पाँच

माशे, इलायची के दाने तीन माशे, स्याह मिर्च दरकचरी चार माशे, केशर दो माशे, हॉग दो चावल भर, राई तीन माशे और दही एक पाव ।

दाल चावल को साफ कर एक गीले अँगोछे में रख ज़रा सा मसल कर ऊपर का मैल साफ कर डालो । बाद को एक पतीली में पाव भर घी गर्म कर उसमें हॉग दोनों ज़ीरे, धनिया के ज़ीरा और राई छोड़ तड़का तैयार करो और उसी में अँगोछे से पोछी खिचड़ी छोड़ खूब भूनो । जब चावलों पर वादामी रङ्गत आ जावे तब उसे निकाल किसी कपड़े में पोटली बना डालो । इधर एक बड़े वर्तन में आधी पतीली पानी भरो और उस पर कोई चलनी की शक्क का वर्तन अथवा चार पाँच बाँस की पतली फराटी पतीली के मुँह पर बिछा दो और वह बघारी हुई खिचड़ी की पोटली उसी पर रख कर किसी गहरे कटोरे से ढँक दो, जिसमें किसी तरफ से हवा न निकलने पावे । इसके बाद चूल्हे पर रख तेज आँच से पकाओ । आध घण्टे के बाद उस पोटली को निकाल खोल डालो और खिचड़ी किसी वर्तन में उँडेल कर देखोगें कि चावल दाल गल गये हैं । इसके उपरान्त एक दूसरी पतीली में पाव भर घी पुनः गर्म करो । लॉग, इलायची, दालचीनी छोड़ कर लाल करो और वह खिचड़ी उसमें छौंक दो ऊपर से दही भी छोड़ दो बाद को अच्छी तरह नीचे ऊपर चला कर भून डालो । निमक अन्दाज़ से छोड़ दो, और केशर दूध या पानी में पीस कर डाल दो एक बार पुनः चला दो और बचा हुआ घी छोड़ के पतीली का मुँह बन्द कर दो । फिर अँगारे पर रख कर दम में पकने दो ।

दस मिनट के बाद एक बार चला कर पुनः ढँक दो। दस पन्द्रह मिनट के बाद अँगार पर से देगची उतार लो। खिचड़ी तैयार हो गयी। यह खिचड़ी बड़ी ही स्वादिष्ट और तृप्तिकारक बनेगी। यह केवल भाप से तैयार की जाती है। पानी नहीं छोड़ा जाता। इसी तरह उड़द की धुली दाल और चावल की खिचड़ी बनाई जाती है, मसाला और विधि यही ऊपर वाली है, केवल दो तोले अदरक कतर कर दम देने के समय और छोड़ दो।

हरी मटर के दानों की खिचड़ी बनाने की विधि

हरी मटर की छीमी लेकर एक पाव दाने निकाले, बढ़िया महीन पुराने चावल आध सेर, घी एक पाव, भुना गरम मसाला छः माशे, सुगन्धित द्रव्य छः माशे।

पहिले पत्तीली में आध पाव घी छोड़ कर दो चावल हॉंग, दो माशे ज़ीरा, दो माशे राई, और दो लाल मिर्च का तड़का तैयार करो। चावल तीन पानी से धो कर उसमें छौंक दो। अन्दाज़ से पानी छोड़ पकाओ। जब चावलों की एक कनी बाक़ी रहे तब मटर के दाने छोड़ दो, गरम मसाला और निमक अन्दाज़ से छोड़ कर बचा हुआ घी डाल दो, नीचे ऊपर चला कर पत्तीली का मुँह ढँक दो और अँगारे पर रख दो। जब मटर के दाने गल जावें तब सुगन्धित द्रव्य छोड़ कर चला दो, दस मिनट और अँगारे पर मुँह-बन्द पत्तीली रख कर भोजन के काम में लावो।

चूड़ा-मटर की खिचड़ी बनाने की विधि

बढ़िया महीन चूड़ा आध सेर, हरे मटर के दाने आध सेर,

आलू पाव भर, घी तीन पाव, सफ़ेद ज़ीरा एक तोला, राई छः माशे, धनिया नौ माशे, स्याह मिर्च छः माशे, सुगन्धित द्रव्य छः माशे, दही आध सेर, दूध एक सेर ।

पहिले चूड़े को साफ़ वीन कर दूध में भिगो देवे । इधर एक पतीली में आध पाव घी छोड़ ज़ीरा, राई, धनिया और मिर्च का बघार तैयार करे और आलू-मटर छौंक देवे । जब मटर गल जावे तब उसमें चूड़ा डाल कर सब में मिला देवे । पीछे अन्दाज़ से निमक और दही भी छोड़ दे और पतीली को अँगारे पर रख दे । जब चूड़ा भी गल जावे तब बचा हुआ सब घी उसमें डाल दो साथ ही सुगन्धित द्रव्य छोड़ कर एक बार अच्छी तरह से चला कर सब को मिला दे । उपरान्त दस मिनट दम पर रख कर गरमा गरम भोजन करे ।

चूड़ा-मटर की खिचड़ी बनाने की दूसरी विधि

बढ़िया चूड़ा एक सेर, हरे मटर के दाने आध सेर, दूध एक सेर, घी आध सेर, अच्छे नरम बिना बिया के वैंगन आध सेर, अच्छी नरम फूल गोभी पाव भर, आलू पाव भर, भुना गरम मसाला एक तोला, केशर चार माशे, सफ़ेद ज़ीरा आठ माशे, हरी धनिया दो तोले, अदरक दो तोले, मीठा दही पाव भर और अमचूर एक तोला, राई छः माशे ।

पहिले चूड़ा को साफ़ कर किसी बर्तन में रख दूध से भिगो दो । इसके बाद सब मसाले साफ़ कर पास रख लो । आलू और वैंगन को छील कर चार चार टुकड़े बना डालो, गोभी के भी बड़े बड़े टुकड़े बना डालो । बाद को बड़ी सी पतीली ले कर उसमें पाव भर घी छोड़ चूल्हे पर

चढ़ा दो। घी गर्म हो जाने पर एक रस्ती हाँग सफ़ेद जीरा, राई और दो लाल मिर्च को छोड़ बघार तैयार करो, फिर मटर और आलू छाँक कर पत्तीली का मुँह ढँक दो, जब मटर गलने पर आ जावे तब उसमें चूड़ा, गोभी के टुकड़े और बैंगन के टुकड़े छोड़ दो। बाद को निमक पीस कर अन्दाज़ से या दो तोले चार माशे और दही डाल कर पलटे से खूब चला कर नीचे ऊपर मिला दो। बाद को पत्तीली का मुँह ढँक कर मीठी आँच से पकाओ, जब आलू, मटर और गोभी के टुकड़े गल जावें तब पिसा गरम मसाला छोड़ कर एक धार पुनः चला दो और मुँह ढँक दो, चूल्हे से उतार कर दम पर पकने दो। दस मिनट के बाद केशर की दूध में घोट कर डाल दो और सुगन्ध राज की चुकनी छः माशे और अमचूर छोड़ कर पुनः अच्छी तरह चला दो और बचा हुआ सब घी छोड़ मुँह ढक दो। बीस मिनट तक दम पर और रखा रहने दो, इसके बाद ढँकना खोल कर देखो कि सब चीज़ें खिल गई हैं या नहीं, यदि खिल गयी हैं तब तो भोजन करो और यदि नहीं खिली हैं तो खिचड़ी में एक छटाँक दूध का छौंटा देकर कुछ देर दम पर और रहने दो। बाद को भोजन के काम में लाओ।

चने की दाल की खिचड़ी बनाने की विधि

अच्छे वासमती चावल आध सेर, चने की बिना छिलके की दाल आध सेर, घी आध सेर; धनिया डेढ़ तोले, हल्दी छः माशे, दोनों जीरे तीन माशे, लौंग दो माशे, बड़ी इलायची छः माशे, स्याह मिर्च चार माशे, तेजपत्र चार माशे, अदरक दो तोले।

पहिले चने की दाल आधे घण्टे तक पानी में भीगने को छोड़ देवे। तब तक पानी में हल्दी पीस कर एक कटोरी में रख ले, तेजपत्र को छोड़ कर और कुल मसाले भी थोड़े पानी में पीस कर पास रख ले। इसके बाद एक वर्तन में अन्दाज़ का पानी रख उसी में हल्दी घोल अदहन खौला डाले। इसी पानी को एक वर्तन में रख ले। अब एक पतीली में आध पाव घी छोड़ तेजपत्र डाल कर लाल करे, जब उसमें से सुगन्धि आने लगे तब चने की दाल उसमें छौंक दे और खूब भूने, जब दाल की रङ्ग कुछ बदले तब पिस मसाला उसमें छोड़ कर फिर भूने। जब मसाले में दाने पड़ने लगे तब पतीली का मुँह ढँक देवे। पाँच मिनट के बाद अदहन का पानी छोड़ दे, साथ ही अन्दाज़ से निमक भी छोड़ दे। बाद को मुँह ढँक कर पकावे। जब दाल गल जावे तब चावल तीन पानी से धोकर छोड़ देवे। जब चावलों की एक कनी गलने को रह जावे तब, अदरक कतर कर उसमें डाल देवे और जो घी बचा हुआ है वह भी छोड़ देवे और नीचे ऊपर चला कर पतीली का मुँह ढँक देवे। बाद को अँगारे पर पतीली रख कर दम में पकने देवे। बीस मिनट के बाद खिचड़ी तैयार हो जावेगी। यह खिचड़ी दाने-दाने खिली हुई बनेगी। इसका स्वाद बड़ा ही मनोमुग्धकारी होता है।

इसी प्रकार अरहर की दाल की भी खिचड़ी बनाई जाती है। इन दालों की खिचड़ी बनाने के समय यह ध्यान रहे कि खिचड़ी पतीली में लगने न पावे, इसलिये बीच बीच में बराबर इसे चलाते रहना चाहिये।

बाजरे की खिचड़ी बनाने की विधि

पहिले सूप से मोटा मोटा बाजरा, जैसे भात बनाने के लिये किराया था उसी प्रकार किरा कर, थोड़े से पानी से मोय दो। इस के उपरान्त ओखली में डाल कर इतना कूटो कि उसकी सब भूसी निकल कर भीतर से मींगी निकल आवे। इस के बाद जितनी बाजरे की मींगी हो, उतनी ही उड़द की दाल या अरहर की दाल ले कर मिला लो। बाद को भात की तरह ज्यादा पानी का अदहन गर्म करो। फिर एक दूसरी पतीली में आध पाव घी छाड़ छः माशे ज़ीरा, चार माशे राई, तीन माशे धनिया, दो माशे मँगरेला और एक माशे मैथी एवं दो मिर्च का बंधार तैयार कर तड़का तैयार करो। बाद को पानी से धो कर खिचड़ी छौंक दो। अच्छी तरह भून कर गरम पानी और निमक अन्दाज़ से छोड़ो। यह ख्याल रखना चाहिये कि इसके पकने में पानी ज्यादा लगता है। बीच बीच में इसे बराबर चलाते रहना चाहिये, क्योंकि यह पतीली के पैदे में ज्यादा लगती है। जब बाजरा गलने पर आवे तब आध पाव घी और तीन माशे भूना गरम मसाला छोड़ कर एक बार चला दो और अँगारे पर पतीली रख कर दम दो। जब खिचड़ी अच्छी तरह पक जाय और दाने दाने खिल जाँय तब भोजन के काम में लाओ। बाजरे की खिचड़ी दही-मठे के साथ खाने में बड़ी स्वादिष्ट लगती है। इसमें भी घी ज्यादा से ज्यादा और कम से कम खर्च किया जा सकता है।

बाजरे की मसालेदार खिचड़ी बनाने की विधि

ऊपर बताई हुई रीति से पहिले बाजरे को कूट कर भूसी अलग कर डालो। एक सेर बाजरे में डेढ़ पाव उड़द की दाल मिला लेवे।

फिर पतीली में छः माशे पीसी हल्दी और पानी रख कर अदहन गर्म कर पास रख ले। वाद को दूसरी पतीली में कच्चा गरम मसाला पानी में पीस कर पाव भर घी में खूब भूने, जब मसाले में दाने पड़ने लगें और सुगन्धि से पाकशाला महक उठे तब खिचड़ी पानी से धो कर उस में डाल देवे और खूब भूने। जबकि बजरी कुछ चुरचुर होने लगे तब अन्दाज़ से निमक और गर्म किया पानी छोड़ कर कटोरी से मुँह ढँक दे और मधुरी आग से पकावे। बीच बीच में पलटे से चला दिया करे। जब खिचड़ी गल जावे तब सुगन्धित द्रव्य छः माशे छोड़ कर डेढ़ पाव घी छोड़ दे। पतीली चूल्हे से उतार कर अच्छी तरह पलटे से चला कर अँगारे पर रख कर दम में पकावे, पन्द्रह मिनट के बाद उतार कर गरमा गरम भोजन के काम में लावे। यह खिचड़ी भी दही या मठे से खाने में प्रिय लगती है।

इसी प्रकार बाजरे के साथ अरहर की दाल, मूँग की दाल, उड़द की दाल, चने की दाल प्रभृति की खिचड़ी बनाई जाती है।

जैसे बाजरे की खिचड़ी बनती है उसी तरह जोन्हरी की भी खिचड़ी बनाई जाती है। जोन्हरी में भूसी नहीं होती, केवल दर ली जाती है।

मूँग की तहरी बनाने की विधि

तहरी भी कई प्रकार से और कई चीज़ों की बनाई जाती है। इसका स्वाद भी बड़ा ही रुचिकर और तृप्तिदायक होता है। किन्तु किन्तु चीज़ों की किस प्रकार से बनाई जाती है वह नीचे लिखी जाती है।

बढ़िया चावल एक सेर, मूँग की मुँगौरी* आध सेर, घी पाव भर, धनिया टका भर, मिर्च पैसा भर, बड़ी इलायची पैसा भर, लौंग छदाम भर, दालचीनी छदाम भर, सफ़ेद ज़ीरा घेला भर, स्याह ज़ीरा छदाम भर, हल्दी पैसा भर, निमक ढाई तोले, अदरक ढाई तोले और दही आध पाव ।

चावलों को बीन फटक कर कई पानी से धो कर पानी में भिगो देवे । हल्दी पानी में पीस कर और अदरक कतर कर, तथा सब मसाले पानी में पीस कर पास रख ले । बाद को पतीली में आध पाव घी छोड़ मुँगौरी को भून लेवे । जब वह सुख हो जावे तब उसे किसी बर्तन में निकाल लेवे और उस घी में हल्दी छोड़ कर खूब भूने, जब हलदियाइन जाती रहे तब सब मसाले उसी में छोड़ कर भूने । जब मसाले में से खूब सुगन्धि आने लगे तब मुँगौरी, जो भूनी हुई रखी है, डाल देवे, ऊपर से दही छोड़ कर पुनः भूने । जब दही का पानी खुश्क हो जावे तब चावल छोड़ कर नीचे ऊपर चला देवे और दानेदार खिचड़ी में जितना पानी छोड़ा जाता है, अन्दाज़ से, उतना ही पानी छोड़ कर पकावे । पानी यदि गर्म करके छोड़ा जावे तो अच्छा है । एक बार पलटे से चला कर पतीली का मुँह ढँक देवे और मधुरी आँच से पकावे । जब चावल का पानी सूख जावे और एक कनी गलने को बाकी रह जावे तब अदरक और सब घी छोड़ देवे और अच्छी तरह चला कर पतीली अँगारे पर रख कर दम देवे । पन्द्रह मिनट के बाद तहरी तैयार हो जावेगी । बाद को

*मुँगौरी के बनाने की विधि पाक-चन्द्रिका के उत्तरार्द्ध में दी गयी है ।

गरम ही गरम उतार के भोजन के काम में लावे। यह भी एक प्रकार की खिचड़ी ही है। मीठ दही से खाने में बड़ी स्वादिष्ट मालूम देती है।

उड़द की बड़ियों की तहरी बनाने की विधि

जिस प्रकार से मूँग की मुँगौरी को चावल के साथ मिला कर तहरी बनाई गई है, उसी प्रकार से उड़द की बड़ी (कुहँडौरी*) की तहरी बनाई जाती है। कुहँडौरी के तीन तीन चार चार टुकड़े करके घी में भूने। उपरान्त बाक़ी की सब क्रिया मुँगौरी ही की तरह ही करे उड़द की बड़ी की तहरी तैयार हो जावेगी।

कितने ही लोग तहरी में आलू भी कतर कर छोड़ते हैं। यदि आलू डालना हो तो उसे चाकू से छील कर चार चार टुकड़े कर बड़ियों के साथ भून लेवे।

हरे चनों (हुरहे) की तहरी बनाने की विधि

छिले हरे चने आध सेर, बड़िया चावल तीन पाव, घी आध सेर, हल्दी आठ माशे, धनिया दो तोले, लौंग एक माशा, इलायची डेढ़ माशे, दालचीनी दो माशे, स्याह मिर्च छः माशे, स्याह जीरा तीन माशे, सफ़ेद जीरा डेढ़ माशे। इन मसालों को पानी में पीस कर चने में लपेट दे। इसके बाद पत्तीली में पाव भर घी छोड़ कर गर्म करे और एक माशा सफ़ेद जीरा, दो चावल हॉंग, डेढ़ माशे राई और पाँच पचा तेजपत्र जुटा ले। पहिले तेजपत्र छोड़ कर लाल करे, बाद को हॉंग लाल कर

*कुहँडौरी बनाने की विधि उत्तरार्द्ध में देखिये।

जीरा राई भी छोड़ दो, मसाला चटक जाने पर चना छौंक दो, और खूब भूनो। जब उसमें सुखी आ जावे तब चावल धो कर छोड़ दो और दो तोले चार माशे निमक डाल कर नीचे ऊपर खूब चला दो बाद को पतीली का मुँह ढँक कर कुछ देर छोड़ दो। पाँच मिनट के बाद डेढ़ अँगुल चावलों से ऊँचा पानी भर कर साधारण आग से पकाओ। जब पानी जल जावे तब बचा घी छोड़ कर चला दो और पतीली चूल्हे से उतार कर अँगारे पर रख दो। जब सब चीज़ें अच्छी तरह खिल जावें तब भोजन के काम में लावे।

कितने ही लोग चनों के भूनते समय इसमें दही भी डालते हैं।

हरे मटर की तहरी बनाने की विधि

जिस प्रकार हरे चनों की तहरी बनाई जाती है, उसी प्रकार हरे मटर की तहरी भी बनावे। इसके मसाले में केवल इतना ही अन्तर है कि दो तोले अदरक कतर कर ओर छोड़ देवे। कड़ी मटर की तहरी नहीं बनती। जब वह मुलायम रहे तभी तहरी बनाने के काम में लावे।

खड़ी मूँग की तहरी बनाने की विधि

सूप से बड़ी बड़ी मूँग किरा लेवे अथवा ताज़ी हरी मूँग की फली को छील कर दाने निकाल लेवे और उसे पानी में भिगो देवे। मूँग आध सेर चावल सेर भर, घी तीन पाव, उड़द की बड़ी आध पाव, आलू पाव भर। आलू छील कर चार चार टुकड़े बना लेवे, बड़ी को तोड़ कर छोटे छोटे टुकड़े बना रखे। एक तोला हल्दी पानी में पीस कर आलू और बड़ी के टुकड़े में

सौन कर पास रख ले । धनिया आधी छटाँक, लौंग, इलायची, और दालचानी दो दो माशे, गोल मिर्च नौ माशे, दोनों ज़ीरे चार माशे, इन मसालों को भी पानी में पीस कर पास रख ले । दो तोले अदरक पीस कर रस निकाल ले । अब पतीली चूल्हे पर चढ़ा कर पाव भर घी छाड़ो और चार पत्ते तेजपत्र डाल कर सुर्ख करो जब उसमें सुगन्धि आने लगे तब आलू और बड़ी छोड़ कर खूब भूनो, जब तक तीनों चीज़ें सुर्ख न पड़ जावें तब तक बराबर भूतते रहो । भुन जाने पर उसे पतीली से निकाल लो और पाव भर घी पुनः पतीली में छोड़ो और अदरक के रस को चावलों में मसल कर पास रख लो, तब पीसा मसाला घी में छोड़ भूनो, जब मसाले में दाने पड़ जावें तब उसमें चावल डालो और भूनो, जब सुगन्धि से पाकशाला महक उठे तब दाल, बड़ी और आलू भी उसी में छोड़ दो । एक बार नीचे ऊपर चला कर चावल आदि से डेढ़ पोर ऊँचा गरम पानी छोड़ कर पतीली का मुँह ढँक दो, वाद को मधुरी आँच से पकाओ । जब उसमें उफान आवे तब चला कर अन्दाज़ से निमक छोड़ दो और पुनः पकाओ । जब बड़ी गल जावे तब बचा हुआ घी भी छोड़ दो और पतीली दम पर पकने को रख दो । बीस मिनट के बाद यह मिश्र तहरी तैयार हो जावेगी । उपरान्त मीठे दही के साथ भोजन करो ।

कटहल के बीजों की तहरी बनाने की विधि

बढ़िया चावल एक सेर, चने की दाल डेढ़ पाव, कटहल के बीज पाव भर, बड़ी पाव भर, घी एक सेर, कच्चा गरम मसाला आधा छटाँक, सुगन्ध राज छः माशे, मीठा दही आध पाव,

सफ़ेद जीरा एक तोला, हींग दो चावल भर। प्रथम चावलों को साफ़ कर लेवे। चने की दाल को साफ़ कर पानी में भिगो देवे। कटहल के बीजों के ऊपर दो छिलके होते हैं, एक तो सफ़ेद रंग की पतली जिल्ली की सूरत का और दूसरा उस के नीचे लाल रंग का होता है। उन दोनों छिलकों को अलग कर चार चार टुकड़े बना कर पास रख ले। गरम मसाला पीस कर रख ले। अब पतली में थोड़ा सा घी छोड़ बड़ी के टुकड़े कर भून लेवे, कटहल के बीजों को पूरी की तरह तल कर निकाल ले। बाद को पतली में एक छटाँक घी डाल हींग-जीरा का बघार तैयार कर दाल छौंक देवे, ऊपर से पीसा मसाला डाल कर, खूब ही भूने। जब सुगन्धि आने लगे तब कटहल और बड़ी छोड़ कर ऊपर से दही छोड़ फिर भूने। फिर अन्दाज़ से पानी छोड़ पतली का मुँह ढँक कर पकावे। जब दाल गलने पर आ जावे तब चावलों को भी छोड़ दे और साथ ही तीन तोले निमक डाल कर पकावे। जब कटहल के बीज बग़ैरह गल जावें तब सब घी छोड़ कर पतली अँगारे पर रख देवे। थोड़ी देर में दम खा कर तहरी तैयार हो जावेगी।

फूलगोभी की तहरी बनाने की विधि

अच्छा बढ़िया चावल डेढ़ पाव, धोई मूँग की दाल आध पाव, नरम गोभी आध पाव, कच्चा गरम मसाला डेढ़ तोले, घी पाव भर, हींग दो रत्ती। पतली में आधा घी छोड़, गरम मसाला पानी में पीस कर भूने जब दाने पड़ जाव तब चावल-दाल और गोभी के बड़े बड़े टुकड़े छौंक कर भूने। जब भुन जावे तब पाँच मिनट को पतली का मुँह

ढँक दे, वाद को अन्दाज़ से निमक और पानी छोड़ पकावे। जब चावल गल जावें तब हाँग पानी में घाल कर छोड़ दे, बचा घी भी छोड़ कर अँगारे पर पतीली रख दे। थोड़ी देर बाद उसे भोजन के काम में लावे।



सप्तम अध्याय

दलियादि-प्रकरण



लिया भी कई अन्नों का बनाया जाता है। यह दो प्रकार का बनता है:—एक मीठा, दूसरा निमकीन; मीठे को दलिया और निमकीन को मठरी कहते हैं। दलिया खाने में बड़ा ही स्वादिष्ट और रुचिकर होता है। यह पाचन में हल्का और बलकारक होता है। जिनकी अग्नि मन्द पड़ जाती है तथा सद्यः राग-मुक्त होने के बाद जिनमें निर्वलता होती है, उनके पक्ष में यह दलिया विशेष हितकारी है। एक विशेषता इसमें यह है कि इसे थोड़े खर्च से गरीब मनुष्य भी बना कर खा सकते हैं, और अधिक खर्च करके अमीर लोग खा सकते हैं। इसके अतिरिक्त यह बड़ी जल्दी बन जाता है; अतएव दलिया कितने अन्नों का और कितने प्रकार से बनाया जाता है, उसे नीचे प्रकाशित किया जाता है।

गेहूँ का दलिया बनाने की विधि

सूप से फटक कर मोटा-मोटा गेहूँ किरा लेवे, उपरान्त बीन कर चकरी में दूर डाले, किन्तु बहुत महीन न होने पावे, अर्थात् ऐसा दरा जावे कि एक दाने के तीन-चार टुकड़े होवें। एक विधि तो दलिया बनाने की यह है। दूसरी विधि यह है कि

सूप से फटक-बीन कर पानी में एक घण्टा गेहूँ भिगो देवे। पीछे हलके हाथ से मसल कर धो डाले और कपड़े पर फैला कर सुखा डाले। पीछे भरसाई में अकुरवा कर चकरी में मोटा-मोटा दल डाले। यह दलिया बन गया। इसी प्रकार जिस अन्न का दलिया बनाना हा बना लेवे। उसके पकाने की विधि यह है:—

एक सेर दलिया, आध पाव घी, पाव भर चीनी। कढ़ाई में घी डाल कर गर्म करे और दलिया छोड़ कर मधुरी आँच से भूने। भूनते भूनते जब वादामी रङ्गत हो जावे और सुगन्ध से कमरा महक उठे तब अन्दाज़ से पानी और चीनी छोड़ पलटे से चलाता जावे, जिसमें गाँठ न पड़ने पावे। पानी इतना होना चाहिये जिसमें दलिया गल जावे और तैयार होने पर गाढ़ी दाल की तरह रह जावे। पकते-पकते जब दलिया गल जावे तब एक थाली में ज़रा सा घी लगा कर उस दलिया को उड़ेल देवे और चारों तरफ़ फैला कर छोड़ देवे। ठण्डा हो जाने पर चाकू से वर्फी की तरह कतर कर खावे।

दलिया बनाने की दूसरी विधि

ऊपर की विधि से दलिया दर कर तैयार कर लो। बाद को सेर पीछे पाव भर घी कढ़ाई में छोड़ कर मधुरी आँच से उसे तब तक भूनो जब तक उसमें वादामी रङ्गत न आ जावे। जब दलिया अच्छी तरह भुन जावे तब दलिये से चौगुना दूध और सेर पीछे पाव भर चीनी छोड़ कर, पकाओ। उसे बराबर चलाते रहो, ताकि उसमें गाँठ न पड़ने पावे, जब गाढ़ा हो जावे तब ठण्डा कर भोजन के काम में लाओ।

दलिया बनाने की तीसरी विधि

यह तीसरी विधि अमीरी लटके से बनाने की है। इसके बनाने में इन उपकरणों की ज़रूरत पड़ेगी। भरसाई में अकोरे हुए गेहूँ का दरिया आध सेर, दूध डेढ़ सेर, चीनी तीन छटाँक, केशर एक माशा, छोटी इलायची चार माशे, घी आध पाव।

पहिले घी में दलिया को खूब भूनो, जब उसमें से अच्छी तरह से सुगन्धि आने लगे तब एक छटाँक दूध बचा कर बाकी कुल दूध छोड़ चलाते रहो, जब वह खद-बदा कर कुछ गाढ़ा होने पर आवे तब उस घबे दूध में केशर घोट कर छोड़ दो, इलायची दर-कचरी कर डाल दो, चीनी साफ़ कर छोड़ो और तुरन्त चला कर थाली में उड़ेल लो। यह ठण्डा होने पर जम जावेगा। उपरान्त भोजन करो। यह बहुत ही स्वादिष्ट और बलकारी होता है।

गेहूँ का निमकीन दलिया बनाने की विधि

उपरोक्त विधि से गेहूँ का दलिया बना कर उसे सेर पीछे एक छटाँक घी में मधुरी आँच से भून डालो। जब उसकी बादामी रङ्ग हो जावे तब थाली में फैला कर ठण्डा कर लो। इसके बाद दलिया को पानी में धोल डालो। यह धोल पतला होना चाहिये। इसके बाद थोड़ा सा कढ़ाई में घी छोड़ दो, माशे भर सफ़ेद जीरा दर-कचरा कर लाल करो और उसी में वह गोला हुआ दलिया छुँक दो। ऊपर से अन्दाज़ का पिसा निमक छोड़ चलाओ, जब दलिया पक कर लेइ की तरह गाढ़ा हो जावे तब थाली में फैला कर ठण्डा कर लो। यह जम जावेगा। उपरान्त भोजन करो। यह शीघ्र पचता है और भूख लाता है।

गेहूँ की महेरी बनाने की विधि

... मोटा-मोटा गेहूँ लेकर एक दिन पानी में भिगो देवे, दूसरे दिन गेहूँ को धूप में सुखा कर उपरोक्त विधि से दलिया दल डाले । सेर पीछे एक छटाँक घी में उसे खूब भून कर सुख करे । उपरान्त अच्छा ताज़ा मठा सेर पीछे ढाई सेर के हिसाब से छोड़ कर मधुरी आँच से पकावे । जब उसमें एक उफान आ जावे तब सफ़ेद जीरा छः माशे, स्याह मिर्च छः माशे और अन्दाज़ से निमक पीस कर तीनों * चीज़ें छोड़ कर मिला दे, उपरान्त बर्तन का मुँह ढँक कर पकावे । जब उसमें दूसरा उफान आ जावे तब ढँकना खोल देवे और बराबर चलाता हुआ पकावे जिसमें पेंदे में वह लगने न पावे । जब दलिया अच्छी तरह गल जावे तब थाली में परोस भोजन करे । यह महेरी भी बड़ी हाज़मा और बलकारक तथा शीघ्र पचने वाली होती है ।

बाजरे का दलिया बनाने की विधि

जिस प्रकार बाजरे के भात में बाजरे को कूटना बताया गया है, उसी प्रकार उसे पानी से माय कर ओखली में कूट कर उसकी भूसी अलग कर लो । बाद को धूप में सुखा कर चकरी में माटा मोटा दलिया दर डालो । फिर पतीली में पाव भर घी छोड़ एक सेर दरिया को मधुरी आँच से भूनो । बाजरे के दलिया को भूनते समय सावधानी की ज़रूरत है, क्योंकि यह पतीली का पेंदा बड़ी जल्दी थाम लेता है । इसलिये भूनते

* कितने लोग जीरा भून कर पीस लेते हैं और परोसने के समय छोड़ कर भोजन करते हैं ।

समय बराबर चलाते रहना चाहिये। जब वह अच्छी तरह भुन जाय तब दूध और चीनी छोड़ कर गेहूँ के दलिया को तरह मधुरी आँच से पका लो। जब वह गाढ़ा हो जावे तब ठण्ड कर भोजन करो।

बाजरे का मीठा दलिया बनाने की दूसरी विधि

मोटे-मोटे बाजरे को पानी से मोय कर ओखली में छाँट डाले और भूसी अलग कर पहिली रीति से दलिया बना लेवे। पीछे एक सेर दलिया में डेढ़ पाव घी छोड़ मन्द आँच से खूब सुर्ख भून डाले, बाद को तीन सेर दूध और आध सेर चीनी छोड़ कर पलटे से चलाता हुआ पकावे। जब गाढ़ा हो जावे तब एक छटाँक धुली-विनी किशमिश, आध छटाँक कतरे हुए बादाम, छः माशे सफ़ेद जीरा, एक तोला इलायची का दरकचरा दाना छोड़ चला देवे। पीछे थाली में जमा देवे और ठण्डा हो जाने पर चाकू से कतर कर बर्फी की तरह कतरे बना भोजन करे। यह दलिया दिमाग को ताकत देता है और दस्त साफ़ ला कर शुद्धा की वृद्धि करता है।

बाजरे का निमकीन दलिया बनाने की विधि

ऊपर बताई रीति से भूसी अलग कर दलिया बना डालो और जिस विधि से गेहूँ का निमकीन दलिया बनाना बताया गया है उसी विधि से बाजरे का भी निमकीन दलिया बना लो और ठण्डा हो जाने पर मीठे दही के साथ भोजन करो।

बाजरे की महेरी बनाने की विधि

ऊपर बताई रीति से बाजरे को छाँट-कूट कर भूसी अलग

कर ले, पीछे धूप में सुखा कर दलिया बना डाले (कितने लोग दलिया नहीं दरते, खड़ा वाजरा ही महेरी में रखते हैं—यह अपनी इच्छा पर है चाहे दलिया दर ले अथवा खड़ा ही रखे), पीछे थोड़े से घी में अच्छी तरह भून कर लाल करे और सेर भर वाजरे में चार सेर मठा और तीन तोले निमक छोड़ कर पकावे । यह दलिया ज़रा देर में पकता है और पतीली में लग जाता है, इसलिये इसे बराबर पलटे से चलाता रहे । जब गाढ़ा हो जावे तब छः माशे भुना ज़ीरा पीस कर मिला देवे । बाद को भोजन के काम लावे । इसका स्वाद भी अपूर्व होता है ।

ज्वार (जोन्हरी) का दलिया बनाने की विधि

ज्वार का दलिया भी वाजरे के दलिये की ही तरह बनाया जाता है । जोन्हरी में भूसी नहीं होती, इसलिये इसे पानी में न भिगो कर केवल चकरी में दर लिया जावे । पीछे वाजरे की तरह घी में भून कर दूध और मीठा या पानी और मीठा छोड़ कर बनावे । एक बात का ध्यान और भी रखे कि यह ज़रा देर में गलता है, इसलिये पानी कम न होने पावे । ज्वार का दलिया पाचन में भारी होता है, इसीलिये इसे केवल स्वाद के लिये लोग जब-तब बना लिया करते हैं । यद्यपि यह कज्ज ज़रूर करता है तथापि इसका स्वाद बड़ा ही प्रिय और रुचिकर बनता है । इसी प्रकार मकई का दलिया भी बनता है । मकई का दलिया शीघ्र पचता है और अधिक पेशाव लाता है ।

ज्वार की महेरी बनाने की विधि

उपरोक्त विधि से ही महेरी भा बनाई जाती है, दलिया में

दूध और मीठा पड़ता है, महेरी में ताज़ा मठा और निमक पड़ता है, कोई कोई ज़ीरा भी पीस कर मिला लेंते हैं।

जौ का दलिया बनाने की विधि

जौ का दलिया बनाने में ज़रा खटाराग ज़रूर करना पड़ता है, किन्तु जब (जौ) का दलिया बड़ा ही गुणकारी होता है। यह रोगियों के पक्ष में तथा निर्बल व्यक्तियों के लिये बहुत ही उपकारी है। यह शीघ्र पचता है और अत्यन्त बल उत्पन्न करता है। इसके बनाने की विधि नीचे दी जाती है:—

सूप से बड़े बड़े माटे जौ हिलोर कर पानी से धो डालो और तुरन्त ओखली में डाल कर खूब कूटो, जब कूटते कूटते भीतर की मींगी निकाल लो तब उसे धूप में सुखा दो। सूख जाने पर सूप से फटक कर भूसी अलग कर दो, पीछे चकरी में गेहूँ की तरह दर कर दलिया बना डालो। पाव भर जौ का दलिया, एक सेर दूध और आध पाव चीनी सब चीज़ों को पास रख लो, तब चूल्हे पर पतीली चढ़ा कर घी गर्म करो और उसमें दलिया छोड़ मधुरी आँच से भूनो। जब दलिया बादामी रङ्ग का हो जावे और खूब सुगन्धि आने लगे तब पतीली चूल्हे से उतार लो और दूध छोड़ कर पतला घोल डालो, एक भा गुलठी न रहने पावे। अब चीनी साफ़ करके छोड़ दो और चूल्हे पर पतीली चढ़ा कर फिर पकाओ, बराबर चलाते रहो। जब पकते पकते दलिया गाढ़ा हो जावे तब उसे खाने के काम में लाओ।

ककुनी आदि का दलिया बनाने की विधि

इसे भी वाजरे की तरह पानी का छींटा देकर कूटना चाहिये,

सामा, ककुनी आदि ज़्यादा कुटाई चाहते हैं। जब भीतर की मींगी निकल आवे तब सूप में फटक डालें। पोखे इच्छानुसार घी में याजरे की तरह भून कर दूध और चीनी छोड़ पकावे। यह उफनता ज़्यादा है, इसीलिये बराबर चलाता रहे। जब दो उफान आ जावें तब एक छटाँक किशमिश, छः मांशे मिर्च और एक तोला छोटी इलायची छोड़ देंगे और पकावें। जब दलिया गाढ़ा हो जावे तब भोजन करें। यह बड़ा स्वादिष्ट बनता है।

इसी तरह राम-दाना, मामा, कोदो आदि का दलिया बनाया जाता है।



अष्टम अध्याय

तक्रास (कढ़ी) प्रकरण



क्रास तथा कढ़ी भी एक अपूर्व तृप्तिकर पदार्थ है। इसके पकाने की तारीफ़ है। यह जितनी ज़्यादा पकाई जाती है उतनी ही अधिक स्वादिष्ट बनती है। कढ़ी कई प्रकार से बनाई जाती है, और कई चीज़ों की बनाई जाती है। जैसे:—चने के बेसन की, मटर के बेसन की, मूँग की पिठी तथा बेसन की, उड़द की पिठी का, हरे चनों की, हरी मटर की, चने की दाल की पिठी की, टेंटी, आलू, अरबी इत्यादि कितनी ही चीज़ों की कढ़ी मिश्र-मिश्र क्रिया से बनती है; किन्तु ज़्यादातर बेसन की कढ़ी ही लोग बना कर खाते हैं। अब किस चीज़ की किस प्रकार से कढ़ी बनाई जाती है, यह विधि नीचे लिखी जाती है:—

बेसन की कढ़ी बनाने की विधि

अच्छा घर का पिस्ता हुआ चने का बेसन आध सेर, खट्टा दही आध सेर * दो रत्तो होंग, छः माशे सफ़ेद ज़ीरा, दो तोले

*कितने लोग दही न मिलने पर हमली की खटाई या ग्राम की झुप्पी खटाई या ग्राम का पना या साबित ग्राम अथवा नींबू, आंवले आदि की खटाई डालते हैं, परन्तु जो स्वाद दही का होता है वह दूसरी खटाई का नहीं होता।

पञ्चफोरन, दो तोले निमक, छः माशे लाल मिर्च और एक तोला हल्दी । हल्दी पानी में पीस कर रख ले, पीछे वेसन में दो माशे निमक, सब जीरा और होंग तथा आधी मिर्च छोड़ कर पानी से गाढ़ा-गाढ़ा साने । उपरान्त एक तोला दही छोड़ कर खूब अच्छी तरह गदेली के सहारे फेंटे, यहाँ तक फेंटे कि उस फेंटे वेसन की बूँद पानी में टपकाने से डूबे नहीं, तब समझे कि अब फिट गया । यह फेंटा हुआ वेसन इतना गाढ़ा होवे कि एक बार उठाने से दो-तीन तोला वेसन उठ जावे । अब कढ़ाई में सरसों के तेल या घी (तेल में कढ़ी बनाने से जितनी स्वादिष्ट बनती है उतनी स्वादिष्ट घी में बनाने से नहीं बनती, आगे अपनी रुचि पर है चाहे जिसमें बनावे) छोड़ कर गर्म करे, जब उसमें से धुआँ निकलने लगे तब उस घोले वेसन में से छाट्टी या बड़ी जैसी इच्छा हो पकौड़ी तोड़ कर तल लेवे । जितने वेसन की कढ़ी बनाना हो उस से आधे वेसन की पकौड़ी बनाकर पानी में छोड़ता जावे अथवा सूखी ही रखे । अब कढ़ाई में जो चिकना बचा है उसमें होंग, पञ्चफोरन और मिर्च का बघार तैयार करे, अब पानी में हल्दी घोल कर छौंक दे । जब तक हल्दी पके तब तक इधर दही कपड़े में छान कर उस बचे वेसन में मिला ले, और पतला घोल डाले । जब हल्दी पक जावे तब उसमें वेसन छोड़ कर पलटे से चलाता रहे । जब तक उफान न आवे तब तक चलाते रहना चाहिये, नहीं तो कढ़ी फट जायगी । दूसरे उफान में निमक भी छोड़ दे और खूब पकावे । पाँच छः उफान के बाद उसमें पकौड़ी भी छोड़ दे । जब औटते औटते आधी कढ़ी रह जावे

तब भोजन के काम में लावे। कढ़ी जितनी औटाई जावेगी, उतनी ही ज़्यादा स्वादिष्ट बनेगी।

कढ़ी बनाने की दूसरी विधि

अच्छा घर का पिसा बेसन एक सेर, खट्टा दही दो सेर, निमक तीन तोले, हॉग दो रत्ती, सफ़ेद ज़ीरा एक तोला, स्याह मिर्च नौ माशे, दालचीनी नौ माशे, लौंग और इलायची चार-चार माशे, धनिया हरा मिले तो बहुत ही उत्तम, नहीं तो सूखा ही दो तोले, सरसों का बढ़िया तेल या घी ढेढ़ पाव, हल्दी एक तोला, लाल मिर्च चार माशे और मेंथी आठ माशे। यह सब उपकरण जुटा कर तब बेसन में हाथ लगावे।

बेसन में से आधा बेसन अलग रख दे और आध बेसन को पानी से कुछ लबड़ा साने। पीछे पानी में थोड़ा दही मिला कर उसी दही मिले पानी का छोट्टा मारता जावे और बेसन को फेंटता जावे, परन्तु बेसन ज़्यादा पतला न होने पावे। फेंटा बेसन जब पानी में टपकाने से न डूबे तब समझ ले कि बेसन तैयार हो गया। अब बेसन फेंट जावे तब छः माशे निमक, चार माशे ज़ीरा, पीस कर और चार माशे हरी धनिया कतर कर मिला देवे। फिर दही को कपड़े में छान कर पतली कर ले और चूल्हे के पास रख ले। अब कढ़ाई में चिकना (जहाँ पर चिकना का प्रयोग किया जावे पाठकों का तेल और घी दोनों का इशारा समझना चाहिये, खाने वाले की रुचि पर है चाहे घी लेवे या तेल लेवे) डाल कर ऊपर की विधि से पकौड़ी सेंक-

सैंक कर उस दही के पानी में छोड़ता जावे*। जब सब पकौड़ी बन जावें तब उसी चिकने में हाँग छोड़ कर लाल करे। बाद को सब मसाला दरकचरा कर भूने और हल्दी, जो पानी में पीसी है, उसमें छौंक देवे। जब तक हल्दी पके तब तक वह आधा बेसन जो अलग रख दिया गया है उसे पानी में पतला घोल डाले और कढ़ाई में छोड़ कर पलटे से चलाता रहे, साथ ही दही की पकौड़ी निकाल कर छोड़ दे। धीमी आँच से पकावे जब कढ़ी में दो एक उफान आ जावे तब निमक छोड़ दे और खूब औँटावे। जब एक हिस्सा पानी जल जावे तब पकौड़ी भी छोड़ दे और पुनः पकावे। जब एकते एकते कढ़ी में से सुगन्धि आने लगे तब समझे कि कढ़ी तैयार हो गयी।

कढ़ी के बनाने में एक बात का ध्यान और रखना चाहिये कि यदि कढ़ी भात के साथ खाना है तो कुछ पतली रखी जावे और रोटी के साथ खाने के लिए गाढ़ी कढ़ी रखनी चाहिये। वस, इस विधि से कढ़ी बना ली जावे। मुख्य ध्यान यह रहे कि कढ़ी के औँटाने में कसर न रखे।

सेवनुमाँ कढ़ी बनाने की विधि

ऊपर पकौड़ीदार कढ़ी बनाने की विधि बताई गयी है, अब सेवनुमाँ कढ़ी बनाने की विधि लिखी जाती है। अच्छा

*चिकने में से पकौड़ी निकाल कर दही में या पानी में छोड़ने से पकौड़ी की चिकनाहट निकल जाती है और पकौड़ी मुलायम हो जाती है। यदि दही या पानी में पकौड़ी न डालना हो तो बेसन खूब फेंटना चाहिये और दो उफान आ जाने पर पकौड़ी कढ़ी में छोड़ देवे। जिसमें वे कढ़ी के पकने तक रस पीकर मुलायम हो जायें।

बेसन सवा सेर ला, उसमें से आध सेर बेसन तो कुछ पतला सान कर अलग रख दो, बाकी तीन पाव बेसन में छः माशे निमक, छः माशे जीरा, दो रत्ती हॉग, दो लाल मिर्च पीस कर मिला लो बाद को कुछ कड़ा सान डालो फिर कढ़ाई में चिकना गर्म करो और कढ़ाई के ऊपर इस शक्ल (II) की एक लकड़ी रख कर अथवा दो लकड़ी बीचो-बीच कढ़ाई पर रख एक मोटे छेद का झन्ना रखो और उस साने बेसन में से थोड़ा सा बेसन लेकर झन्ने पर रखो और हथेली से दबा दबा कर सेव कढ़ाई में टपकाओ, पलटे से चला कर उन्हें सेंक लो। यह सेव जैसे मोटे महीन बनाने हों वैसे छेद का झन्ना (पौना) लेना चाहिये।

अब जो आध सेर बेसन बचा है उसे पानी में या मट्ठा में पतला घोल लो और कढ़ाई में हॉग, पञ्चफोरन और मिर्च का बघार तैयार कर उस बेसन को छोंक दो साथ ही हल्दी भी पीस कर छाड़ दो, और पलटे से चला-चला कर औटाओ। जब कढ़ी में दो तीन उफान आ जावें तब निमक और सेव दोनों छोड़ दो और खूब पकाओ। यहाँ एक बात का ध्यान रखो कि सेवनुमाँ कढ़ी पतली नहीं बनाई जाती, यह बहुत गाढ़ी रखी जाती है। इसलिये पकाने के समय ख्याल रखो। पकौड़ी दार कढ़ी से सेवनुमाँ कढ़ी ज़्यादा स्वादिष्ट बनती है। अधिक तर रोटी के साथ खाई जाती है।

नुकतीनुमाँ कढ़ी बनाने की विधि

नुकती (बूँदी) नुमाँ कढ़ी इस तरह बनाई जाती है कि बेसन में निमक-मिर्च छोड़ कर पकौड़ी के घोल की तरह कुछ ज़्यादा पतला घोल फेंट कर तैयार करो। पीछे कढ़ाई में चिकना

छोड़ कर गर्म करो, जब उसमें से धुआँ निकलने लगे तब कुछ मोटे छेद का झन्ना (पौना) कढ़ाई पर रख कर उसे बाएँ हाथ से पकड़ो और दाहिने हाथ से घोला हुआ वेसन उस पर डाल कर झन्ने को धीरे धीरे कढ़ाई के किनारे पर ठोंकते जाओ। ऐसा करने से झन्ने में से टपक टपक कर बूँदी कढ़ाई में गिरेंगी। जब बूँदी सिक जावें तब दूसरे झन्ने से उन्हें कढ़ाई से निकाल कर किसी वर्तन में रखते जाओ। इसी तरह सब बूँदी बना लो। जब बूँदी बन जावें तब, ऊपर की बर्तई सीति से दूसरा वेसन पानी या मट्टे में घोल कर कढ़ी बनाओ, जब कढ़ी में दस बारह उफान आ जावें यानी कढ़ी तैयारी पर आ जावे तब बूँदी छोड़ो, और दो एक उफान दे कर उतार लो, उपरान्त भोजन करो।

दक्षिणी कढ़ी बनाने की विधि

यह कढ़ी खाने में बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है। इसके बनाने की यह विधि है कि घर का पिसा तीन पाव अच्छा वेसन लेकर दो सेर मट्टे में घाल डालो, बाद को दो रस्ती होंग, पैसा भर लाल मिर्च पीस कर वेसन में मिला दो। अब कढ़ाई में एक छटाँक चिकना छोड़ कर छः माशे ज़ीरा, एक तोला राई, पैसा भर पिसा धनियाँ छोड़ बघार तैयार कर उसी में वह वेसन छोंक दो और पलटे से चलाते चलाते पकाओ। साथ ही एक तोला चार माशे निमक भी छोड़ दो। आँच तेज़ न होने पावे। मधुरी आग से धीरे धीरे पकाओ। जब वेसन पक कर गाढ़ा हो जावे, और सुगन्धि आने लगे तब थाली में थोड़ा सा घी लगा कर उसमें वह पका हुआ वेसन उड़ेल लो। यह ठण्डा होने पर

जम जावेगा। तब चाकू से बर्फी की तरह कतरे काट कर निकाल लो। उपरान्त भात के साथ भोजन करो। यदि इसके साथ मीठा दही खाया जावे तो और भी स्वादिष्ट लगती है।

मूँग की कढ़ी बनाने की विधि

मूँग की कढ़ी दो प्रकार से बनाई जाती है, एक तो मूँग का बेसन बना कर और दूसरी मूँग की दाल भिगो कर उसकी पिठी पीस कर इन दोनों में पिठी की ही कढ़ी ज्यादा स्वादिष्ट बनती है। जिसके बनाने की विधि नीचे दी जाती है :—

पहिले मूँग की दाल को पानी में भिगो देवे, जब दाल अच्छी तरह फूल जावे तब दोनों हाथों से हलके मसले और पानी के सहारे छिलका (भूसी) अलग करे। इसी तरह चार-छः बार मसले और पानी के सहारे निथार कर छिलका अलग करे। दाल साफ हो जावेगी। फिर इस दाल को थाली या परात में एक तरफ रखे, और जिधर खाली है उसे ढाल में कर दे; जिससे दाल का पानी निथर जावे और दाल खुश्क पड़ जावे। अब इस दाल को सिल पर खूब महीन पीसे, दो बार पीसने से दाल महीन हो जावेगी। दाल के पीसते समय सेर भर दाल में आठ माशे सफ़ेद ज़ीरा, दो रत्ती हींग, मिर्च जितनी खावे और एक तोला निमक, एक तोला धनिया, दो माशे लौंग, दो माशे दालचीनी, चार माशे बड़ी इलायची और छः माशे तेजपत्र, सब को छाड़ कर पीस डाले, उपरान्त खूब फेंटे, फेटते फेटते जब वह पानी में टपकाने से डूबे नहीं तब समझे कि ठीक हो गयी। अब कढ़ाई में घी छोड़ गर्म करो और जब धूँआ निकलने लगे तब एक एक रुपये भर की पकौड़ी तोड़ लो। आधी पिठी

की पकौड़ी तोड़े, बाक़ी आधी दाल को मठे में या दही के पानी में धोल कर पास रख ले। पीछे राई एक तोला, स्याह ज़ीरा छः माशे और दो मिर्च का बघार देकर एक तोला हल्दी पानी में पीस कर छौंक देवे, जब हल्दी पक जाय तब वह घोली पिठी छोड़ दे और बेसन की कढ़ी की तरह पका लेवे। जब दो तीन उफान आ जावें तब पकौड़ी छोड़ दे और एक तोला चार माशे निमक डाल कर खूब अच्छी तरह औटा लेवे। जब एक तिहाई पानी जल कर कढ़ी गाढ़ी हो जावे तब उतार लेवे और भोजन करे। इस तरह से मूँग की पीठी की बनाई कढ़ी बड़ी स्वादिष्ट बनती है।

चने की दाल की पीठी की कढ़ी

एक सेर चने की बिना छिलके की दाल लेकर दो घण्टे पानी में भिगो देवे, बाद को खूब महीन पीस डाले। इसके बाद जिस तरह बेसन की कढ़ी बनाना बताया गया है उसी तरह से इनकी भी कढ़ी बना ले। बेसन की कढ़ी से यह कुछ ज़्यादा स्वादिष्ट बनेगी।

उड़द की दाल की पीठी की कढ़ी

उड़द की दाल को दो घण्टे पहिले पानी में भिगो देवे, बाद में मूँग की दाल का तरह हलके हाथों से मसल कर पानी से धो डाले, उपरान्त गरम मसाला छाड़ कर खूब महीन पीस कर फेंट डाले। दो तोला बदरक इसमें और भी छोड़े। पीछे घी में छोटी छोटी फुलौरी तोड़ कर दही के पानी में डुबोता जावे। फुलौरी सिक जाने पर बची पिठी में ज़्यादा मठा छोड़ पतला धोल डाले, क्योंकि यह औटने पर ज़्यादा गाढ़ी हो जाती है। इसलिये

और सब कढ़ियों की अपेक्षा इसमें ठेढ़ गुना मट्ठा रखना चाहिये। उड़द की कढ़ी में हिंग और पञ्चफोरन का बघार दे। उपरान्त अन्यान्य कढ़ियों की तरह इसे भी खूब औंटा कर उतार ले। यदि कढ़ी ज्यादा खट्टी बनानी हो तो तैयार हो जाने पर दो नाँवू कतर कर रस छोट ले। उड़द की कढ़ी स्वादिष्ट तो जरूर बनती है, परन्तु वादी अधिक करती है।

मोथी दाल की पीठी की कढ़ी

जिस प्रकार मूँग की दाल की पीठी बनाई जाती है उसी प्रकार मोथी की दाल को भिगो कर और धो कर सिल पर मसाला छोट कर पीस ले। उपरान्त ऊपर बताई रीति से से फुलौरी घी में तोड़ कर कढ़ी औंटा ले, मोथी की कढ़ी भी मूँग की कढ़ी ही की तरह स्वादिष्ट बनती है।

लोविया की पीठी की कढ़ी

लोविया की दाल को भी पानी में भिगो कर छिलका अलग कर ले, पीछे गरम मसाला छोट महीन पीस डाले और थोड़ा दही और निमक छोट खूब फेंट ले। इसके बाद ऊपर बताई रीति से फुलौरी तोड़ कर कढ़ी औंटा ले। इसमें भी हिंग और पञ्चफोरन का बघार देना चाहिये; यह कुछ वादी करती है, इसलिये दो तोला अदरक या सोंठ छोट ले।

हरे चनों की पीठी की कढ़ी

हरे चना (हुरहा) लेकर छील डाले, पीछे दही इलायची, जीरा, दालचोनी और हिंग छोट कर खूब महीन पीस ले। बाद को घी में पकाई सेंक कर घेसन की कढ़ी की तरह दही में

घोल कर कढ़ी औटा ले। इसमें हल्दी नहीं पड़ती है। यह कढ़ी भी खाने में बड़ी स्वादिष्ट बनती है।

मटर की पीठी की कढ़ी

एक सेर मटर की दाल ले कर दो घण्टे पहिले पानी में भिगो कर दो तोला गरम मसाला छोड़ कर महीन पीस डाले। पीछे घी में एकौड़ी तल कर बेसन की कढ़ी की तरह मटे में घोल कर औटा ले। मटर की कढ़ी वादी करती है, इसलिये औटाते समय एक माशे कुसुम के फूल को कपड़े में पोटली बना कर छोड़ दे और एक जाने पर निकाल कर फेंक दे, तो अधिक वादी न करेगी।

हरी मटर की कढ़ी

जिस प्रकार हरे चने की कढ़ी बनाना बताया गया है, उसी तरह से हरी मटर को छील कर सिल पर पीस ले और गरम मसाला छोड़ कढ़ा औटा ले। मटर की पीठी की कढ़ी से यह अधिक स्वादिष्ट बनती है और उतनी वादी भी नहीं करती।

कौंहडौरी की कढ़ी बनाने की विधि

कौंहडौरी की कढ़ी बनाने में कोई विशेषता नहीं है। जिस प्रकार बेसन की कढ़ी एकौड़ी छोड़ कर बनाई जाती है, उसी प्रकार यह भी बनाई जाती है, इसमें एकौड़ी की जगह कौंहडौरी पड़ती है। बनाने की विधि यह है:—कढ़ाई में एक छटाँक घी छोड़ कर बड़ियों को मधुरो आँच से भूने, जब बड़ी सुख हो जाव और सुगन्धि आने लगे तब उसे निकाल कर अलग रख ले। अब थोड़ा सा घी फिर कढ़ाई में छोड़े, हॉग-मिर्च का

बघाड़ तैयार कर पानी में गरम मसाला पीस कर छौंक दे, जब उसमें दाने पड़ जावें तब मटे में या दही में बेसन घोल कर छोड़ दे और कढ़ी की तरह खूब औटावे। जब चार-पाँच उफान आजावें तब कौंहड़ौरी छोड़ दे और अन्दाज़ से निमक भी डाल कर अच्छी तरह औटा कर भोजन के काम में लावे। बड़ी अच्छी तरह गल जानी चाहिये।

मुँगौरी की कढ़ी बनाने की विधि

जिस प्रकार कौंहड़ौरी की कढ़ी बनाई जाती है, उसी प्रकार मुँगौरी की कढ़ी बनावे; यह रोगियों के लिये बड़ी गुणकारी होती है।

चावलों की कढ़ी बनाने की विधि

खट्टा दही ढ़ाई सेर, हल्दी एक तोला, हींग दो रत्ती, पञ्चफोरन एक तोला और निमक चार तोले।

पहिले चावल बीन-फटक कर धो डालो और पानी में भिगो कर छोड़ दो। उपरान्त कढ़ाई में एक छटाँक घी छोड़ कर हींग, पञ्चफोरन और दो मिर्च का बघार तैयार करो। दही की बराबर का पानी मिला कर कपड़े में छान कर उसमें हल्दी पीस कर मिला दो। बघार हो जाने पर हल्दी मिले मटे को छौंक दो और औटाओ। जब उसमें दो उफान आ जावे तब चावल भी छोड़ दो, ऊपर से निमक छोड़ पकाओ। जब चावल अच्छी तरह गल जावें और रसा गाढ़ा पड़ जावे तब उतार कर भाजन के काम में लाओ।

चावलों की कढ़ी बनाने की दूसरी विधि

चावल एक सेर, चने के वड़ते का सत्तू आध सेर, हल्दी रुपये भर, ज़ीरा आठ माशे, राई छः माशे, निमक चार तोले और घी आध पाव ।

हल्दी पानी में पीस कर दो सेर पानी मिला देवे और पतीली में अदहन चढ़ा दे । जब पानी खोलने लगे तब चावल धोकर उसमें छोड़ दे और पतीली का मुँह ढँक कर पकने दे । इधर दो सेर दही को कपड़े में छान डाले । जब चावल अच्छी तरह गल जावे तब उन्हें दूसरे वर्तन में पसा कर उँड़ेल ले, बाद को पतीली में घा छोड़ कर हॉग, ज़ीरा, राई और मिर्च छोड़ कर बघार तैयार करे और चावल छौंक कर खूब भूने, जब चावल का पानी खुश्क हो जावे तब ऊपर से थोड़ा थोड़ा सत्तू छोड़ता जावे और पलटे से बराबर चलाता रहे । जब सब सत्तू पड़ जावे और चावल भुन कर सुर्ख पड़ जाँय तब उसमें दही छोड़ दे । ऊपर से निमक छोड़ कर नीचे ऊपर चला पतीली का मुँह ढँक दे, इसके बाद खूब औटावे, जब औटते औटते कढ़ी गाढ़ी हो जावे, तब एक नॉवू निचोड़ कर उतार ले और उसे भोजन के काम में लावे ।

आँवले की कढ़ी बनाने की विधि

हरे आँवले आध सेर, चने का बेसन सेर भर, घी पाव भर, निमक तीन तोले, हॉग दो रत्ती, ज़ीरा और राई छः छः माशे, दो लाल मिर्च ।

पहिले आँवले को धो कर पानी में उबाल डाले, उपरान्त ठण्डा कर के मसल डाले और गुठली निकाल कर बेसन में फेंट डाले। इसके फेंटने की तारीफ़ है, बेसन और आँवले एक दिल हो जाना चाहिये। अब कढ़ाई में घी छोड़ कर आधे की पकौड़ी तोड़ कर सेंक ले। बाद को आधे को पानी में छोड़ पतला घोल ले और हॉग, मिर्च, ज़ीरा और राई का बघार तैयार कर उस घोल को छौंक दे, साथ ही निमक भी छोड़ कर औटावे। जब दो तीन उफ़ान आ जावें तब पकौड़ी छोड़ दे। उपरान्त बेसन की कढ़ी की तरह खूब औंटा कर भोजन करे। इसमें दही नहीं पड़ता, यह खाने में कुछ बकसाइन ज़रूर लगती है, तथापि गुणकारी होती है।

कच्चे आम की कढ़ी बनाने की विधि

कच्चे आम की कढ़ी भी आँवले की कढ़ी ही की तरह उबाल कर बनाई जाती है। इसमें भी दही नहीं पड़ता। आम का पानी में उबाल कर मसल डाले, पीछे कपड़े में छान कर इसका रस निकाल ले और रस को बेसन में फेंट कर एक दिल कर डाले। पीछे उपरोक्त विधि से कढ़ी बना ले। आम की कढ़ी खाने में अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है।

इमली की कढ़ी बनाने की विधि

इमली की कढ़ी दो प्रकार की बनती है। एक तो कच्ची इमली की और दूसरी पकी इमली की। कच्ची इमली को पानी में उबाल कर मसल डाले और कपड़े में छान कर रस निकाल ले। बाद को बेसन की पकौड़ी तोड़ कर रख ले और इमली के

रस में वेसन घोल कर, हॉग, राई, मेंथी, जीरा और मिर्च का बघार देकर छौंक दे। वाद को वेसनी कढ़ी की तरह औटा कर तथा पकौड़ी छोड़ कर कढ़ी बना ले।

पकी इमली को बिना उवाले ही पानी में मसल डाले और कपड़े में छान कर, उपरोक्त विधि से, वेसन या मूँग की पकौड़ो छोड़ कर और वेसन रस में घोल कर कढ़ी औटा लेवे। जब दही नहीं मिलता है तब इसी तरह पकी इमली के पने से कढ़ी बनाई जाती है। इमली की कढ़ी भी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है।

मुनगा (सैंजन) की कढ़ी बनाने की विधि

मुनगे की मुलायम फलियों की ही कढ़ी अच्छी बनती है। इसलिये जब मुलायम फली रहें तभी बनावे। बनाने की विधि यह है :—मुनगा की नर्म फली आध सेर, घर का अच्छा पिसा वेसन आध सेर, दही सवा सेर या मठा ढाई सेर, निमक चार तोले, हल्दी एक तोला, घनिया रुपया भर, मिर्च छः माशे, जीरा पैसा भर, राई पैसा भर, मेंथी पैसा भर, हॉग दो रत्ती, और घी पाव भर।

पहिले मुनगे की फली के छोटें छोटें दो-दो अङ्गुल के टुकड़े बना डाले। पीछे वेसन पानी में फेंट कर आधे वेसन की पकौड़ी बना डाले, आधे वेसन को दही में घोल कर पास रख लें, वाद को घी में हॉग वगैरह सब मसाले छोड़ कर सुर्ख करे और उसमें मुनगे की फली छोड़ कर खूब भूने, जब फली सुर्ख पड़ जावे तब घोला हुआ वेसन छोड़ देवे और निमक छोड़ कर औटावे। जब दो उफान आ जावें और फली गल

जावें तब पकौड़ी भी छोड़ दे। बाद को अच्छी तरह औटा कर उतार ले। उपरान्त उसे भोजन के काम में लावे।

मुरार की फलियों की कढ़ी

मुरार की फलियों के टुकड़े बना कर घी में हींग, मिर्च और मेथी का बघार तैयार कर छौंक दे। जब फली गल जावे तब दही में बेसन घोल कर छोड़ दे और साथ ही अन्दाज़ से निमक-हल्दी डाल कर पकावे। अच्छी तरह औट जाने पर उतार ले।

चने के बख्खे की कढ़ी बनाने की विधि

चने के बख्खों का सत्तू एक सेर, घी डेढ़ पाव, दही डेढ़ सेर, निमक एक छटाँक, मेथी पैसा भर, ज़ीरा एक तोला, राई पैसा भर, हींग दो रस्ती, भीगे चने छटाँक भर, हल्दी पैसा भर।

पहिले सत्तू को दही और ज़ीरा आधा छोड़ कर खूब फेंट डाले और कढ़ाई में घी छोड़ कर आधे सत्तू की पकौड़ी बना डाले, बाकी को सब दही में घोल डाले और पास रख ले। अब उस घी में मेथी छोड़ कर सुर्ख करे। बाद को सब मसाले हींग को बचा कर छोड़ दे, जब मसाला हो जावे तब हल्दी पीस कर छौंक दे। साथ ही चना भी छोड़ कर पत्तीली का मुँह ढँक दे। जब चना कुछ गलने पर आ जावे तब धोला हुआ सत्तू छोड़ कर निमक डाल दे और मधुरी आँच से खूब पकावे। जब चना फट जावें तब पकौड़ी छोड़ दे। इसके बाद चार-पाँच उबाल दे कर उतार ले। यह कढ़ी बड़ी ही स्वादिष्ट

वनती है। कितने आदमो भीगे चनों की जगह हरे चने डालते हैं।

आलू-मटर और बड़ी की कढ़ी बनाने की विधि

हरी मटर के दाने आध सेर, आलू पाव भर, उड़द की बड़ी पाव भर, होंग दो रत्ती, धनिया दो तोल, इलायची छः माशे, लौंग तीन माशे, दालचीनी छः माशे, स्याह मिर्च छः माशे, सफेद ज़ीरा छः माशे, स्याह ज़ीरा चार माशे, तेजपत्र छः माशे, हल्दी छः माशे, दही खट्टा आध सेर, निमक तीन तोले और घी पाव भर।

पहिले आधी छटाँक घी कढ़ाई में छोड़ एक रत्ती होंग और स्याह ज़ीरा का बघार बना कर मटर छौंक दे और अन्दाज़ से निमक छोड़ किसी बर्तन में ढँक दे। जब मटर दम में सिक जावें तब उसे ठण्ढी कर के सिल पर खूब महीन पीस डाले, मटर के साथ सब मसाले भी पीस ले। उपरान्त पतीली में तीन छटाँक घी छोड़ कर होंग भून ले और उसी में मटर की पीठी छोड़ मधुरी आँच से भून कर लाल करे, जब मटर की पीठी सुखी पर आ जावे तब बचा हुआ घी भी उसमें छोड़ दे, और बड़ी के दो-दो, तीन-तीन टुकड़े कर पीठी के साथ भूने, जब बड़ी भी भुन जावे तब आलू के टुकड़े छोड़ कर दो-चार बार चला कर दही को पानी में घोल कर छोड़ दे, ऊपर से निमक डाल कर पकावे। जब पकते पकते एक हिस्सा पानी जल जावे और रसा कुछ गाढ़ा हो जावे तब भोजन करे।

झोर बनाने की विधि

झोर बनाने की प्रथा चौबे लोगों में ज्यादा प्रचलित है। इन लोगों के यहाँ काम-काज में झोर पहिले बनाया जाता है, इसके बनाने की विधि कढ़ी की तरह है। केवल अन्तर इतना ही है कि इसमें एकौड़ी नहीं पड़ती और कढ़ी से बहुत ही पतला बनता है। बनाने की विधि यह है:—एक छटाँक घी कढ़ाई में छोड़ कर दो रत्तो हींग, एक तोला मेंथी, दो तोले लाल मिर्च का बघार तैयार करो, उपरान्त एक सेर बेसन को आठ सेर मठे में अच्छी तरह घोल डालो, लेकिन इसका ख्याल रखे कि कहीं बेसन की एक गाँठ भी न रहने पावे। इसके बाद घोल छौंक दो। इसे मधुरी आँच से औटाओ और बराबर चलाते रहो। निमक अन्दाज़ से अथवा डेढ़ छटाँक छोड़ दो। जब तक झोर में ३०-४० उवाल न आवें और सुगन्धि से पाकशाला न महक उठे तब तक बराबर पकाते रहो। जब सुगन्धि थाने लगे तब उतार लो, इसके उपरान्त भोजन करो।

आम की गुठलियों का झोर

पके आम का रसा निकाल कर किसी काम में खर्च करे, गुठलियों को पानी से अच्छी तरह धो डाले। उपरान्त कलई दार कढ़ाई में थोड़ा सा घी छोड़ कर गरम मसाले का बघार तैयार कर उन गुठलियों को छौंक देवे। पीछे दस गुना पानी दे कर खूब औटावे। जब ३०-४० उवाल आ जावें तब अन्दाज़ से पीसा निमक छोड़ कर आठवाँ हिस्सा मठा छोड़ दे और चार-पाँच उवाल दे कर उतार लेवे।

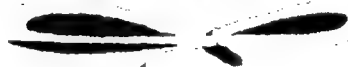
पके आम की कढ़ी बनाना

पके आम का रस दो सेर, बेसन डेढ़ पाव, घी पाव भर, सफेद जीरा एक तोला, राई एक तोला, मेंथी छः माशे, मिर्च छः माशे, हींग दो रत्ती ।

बेसन को फेंट कर पहिले बताई रीति से पाव भर बेसन को पकौड़ी बना डाले और आव पाव बेसन उस आम के रस में घोल ले । पीछे हींग, जीरा, राई और मिर्च का बघार तैयार कर उस बेसन मिले रस को छौक दे । जब दो-तीन उफान आ जावें तब निमक अन्दाज़ से और पाव भर दही कपड़े में छान कर छोड़ दे । उपरान्त पकौड़ी भी छोड़ दे और खूब औटावे । जब अच्छी तरह पक जावे तब भोजन के काम में लावे । यह कढ़ी अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है ।

प्रथम खण्ड समाप्त

किचनिका



दूसरा खण्ड

दूसरा खण्ड

प्रथम अध्याय

रोटी-प्रकरण

रोटी बनाने में मुख्य बातों पर ध्यान



व से पहिले ध्यान अन्न पर होना चाहिये कि कहीं वह सड़ा-गला न हो, न सील खाया हुआ हो; क्योंकि सड़ा-गला तथा सील खाया हुआ अन्न स्वास्थ्य को नष्ट करता है। दूसरे ऐसे अन्न की बनी रोटी स्वादिष्ट भी नहीं बनती, इसलिये जहाँ तक हो अन्न अच्छी तरह देख-भाल कर ले। उपरान्त उसे बीन-फटक कर पानी से धो डाले और सुखा कर तब आटा पिसवावे। लेकिन जहाँ तक बने रोटी के लिये मोटा आटा पिसवाना चाहिये। कितने ही लोग यह समझते हैं कि महीन आटे की रोटी देखने में तथा खाने में अच्छा बनती है; किन्तु यह समझना उनकी महान् भूल है। क्योंकि महीन आटे की रोटी खाने में उतनी मीठी नहीं होती जितनी मोटे आटे की रोटी मीठी होती है, दूसरे महीन आटे की रोटी आँतों में जा कर चिपक जाती है और देर में हजम होती है।

मोटे आटे में यह बात नहीं है। मोटे आटे की रोटी अत्यन्त मीठी लगती है, और शीघ्र पच जाती है। यही कारण है कि वैद्य लोग रोगी को बिना चाले आटे की रोटी अथवा सूजी की रोटी खाने को बतते हैं।

इसके बाद आटे के गूँधने (सानने) की ओर भी विशेष ध्यान होना चाहिये। आटा जितना ही अधिक गूँधा जावेगा रोटी उतनी ही मुलायम, और स्वादिष्ट बनेगी। गूँधने में यह ध्यान भी होना चाहिये कि यदि चकला-वेलन की रोटी बनानी हो तो आटा कुछ कड़ा गूँधा जावे और हाथ की रोटी बनानी हो तो जितने पतले आटे की रोटी बन सकती हो उतना पतला आटा गूँधना चाहिये। आटा गूँधने की क्रिया यह है कि पहिले थोड़ा पानी छोड़ कर कड़ा आटा गूँध लिया जावे, उसके बाद थोड़े थोड़े पानी का पोचारा (छाँटा) दे कर दोनों हाथों की मुठिया से दवा दवा कर गूँधता जावे। जब दस-पाँच बार इस तरह से पानी का पुचारा देकर आटा गूँधा जा चुके तब सने आटे को थाली में फैला कर थोड़ा पानी भर कर कुछ देर के लिये छोड़ दे, तब तक बीच में चौके का कोई दूसरा काम कर ले। कम से कम १५-२० मिनिट तक आटा फूलने देना चाहिये, उसके बाद उसका पानी अलग करके पहिले की तरह थोड़े थोड़े पानी का पोचारा दे कर मुठियों से गूँध डाले, जैसा नर्म या कड़ा आटा रखना हो वैसा गूँध कर रोटी बनावे।

रोटी के बढ़ाने में भी ध्यान रखना चाहिये। रोटी चकला-वेलन से या हाथ से बढ़ायी जावे; परन्तु कहीं मोटी कहीं पतली न होने पावे, एक सी गोल-मटोल बढ़ाई जानी

चाहिये । एक सी न होने के कारण रोटी बराबर नहीं फुलती ।

रोटी बड़ा कर, जब तवा गम हो जावे तब उस पर छोड़ दे और जब एक तरफ का हिस्सा सिक जावे तब उसे दूसरी तरफ सिकने को उलट दे । जब उसमें चिन्ती पड़ जावे तब अझारे पर या चूल्हे के घंघे में रख कर फुलावे । न तो रोटी जलने पावे और न कहीं कच्ची ही रहे । रोटी दोनों तरफ से बराबर सिकनी चाहिये । जितनी ही दूर से तथा मधुरी आँच से रोटी सेंकी जावेगी, उतनी ही वह मीठी और स्वादिष्ट बनेगी । रोटी चाहे किसी अन्न की क्यों न बनाई जावे; किन्तु उनमें ऊपर कही हुई सब बातों पर विशेष ध्यान रखना चाहिये ।

रोटी जितनी ही मुलायम होगी, उतनी ही वह अच्छी समझी जावेगी । कितनी ही खियाँ इतनी चिमड़ी रोटी बनाती हैं कि वह मुश्किल से दाँतों से कटती हैं । ऐसा न होना चाहिये । रोटी तभी चिमड़ बनेगी जब वह सेवर (ठण्डे) तवे पर छोड़ कर सेंकी जावेगी अथवा उपरोक्त बातों पर ध्यान न दे कर बनाई जावेगी ।

गेहूँ की रोटी बनाने की विधि

गेहूँ की रोटी बनाने के लिये घर का ही आटा सब से उत्तम माना जाता है । क्योंकि वह सफाई से बीन-फटक कर पीसा जाता है । बाज़ार के आटे में धूल-गर्दा आदि मिला रहता है, जिससे रोटी किसकिसी और काली रङ्गत की बनती है । गेहूँ की रोटी तीन प्रकार की बनाई जाती है; एक हाथ से बड़ा कर, दूसरी चकला-वेलन से बड़ा कर और तीसरी पानी के सहारे

बढ़ा कर । तीनों प्रकार में पहिले चकला-वेलन की रोटी बनाने की विधि लिखी जाती है:—

ऊपर बताई रीति से अच्छी तरह आटा कुछ कड़ा गूँध कर पास रख ले, पीछे परोथन के सहारे दो रुपये भर की लोई तोड़ कर गोल करे और फिर परोथन में लपेट कर दोनों हाथों के सहारे चकवा बनावे, उपरान्त चकला पर रख कर हलके हाथ से वेलन के सहारे दबा कर रोटी बेले । रोटी एक सी गोल वेलनी चाहिये, कहीं मोटी-पतली या टेढ़ी-मेढ़ी न होनी चाहिये । इसके बाद खूब गर्म तवे पर छोड़ कर ऊपर बताई रीति से दोनों तरफ सेंक लेवे । जब उसमें चिन्ती पड़ जावे तब तवे से उतार कर अङ्गारे पर अथवा चूल्हे के घड़े पर सेंके । रोटी के सिक जाने पर चिमटे से उसे पटक कर राख झाड़ डाले, फिर कटोरदान में रख कर करछुल से घा चुपड़ता जावे* । इसी तरह सब रोटी बना लेवे और उन्हें कटोरदान में बन्द कर देवे, जिसमें हवा न लगने पावे। पीछे भोजन करने वालों का परोस कर जिमावे ।

*गेहूँ की रोटियों में जो घी लगाने की प्रथा प्रचलित है, यह अमीरी की चोचला है; वैद्यक के अनुसार रोटी में घी लगा कर खाना स्वास्थ्य के लिए बाधक है, क्योंकि घी लगी रोटी देर से पचती है ।

†रोटी में हवा लगने से कड़ाई आ जाती है, इसलिये हवा से उन्हें बचाने के लिये कटोरदान में या किसी गहरे बर्तन में रख कर ढांक रखना चाहिये—परन्तु यहाँ एक बात का ध्यान रखना चाहिये कि यदि रोटी दिन की बनी शाम तक रखना है तो मौसम का ख्याल करके रखे । जाड़े में रोटी गर्म-गर्म ढांके, गर्मी में और बरसात में एक दम ठण्डी करके तब रोटी ढांके—ऐसा न करने से रोटी खराब हो जावेगी ।

हाथ से बढ़ा कर रोटी बनाने की विधि

हाथ से बढ़ा कर रोटी बनाने की विधि यह है :—

पहिले बताई रीति से खूब अच्छी तरह आटा गूँध कर थोड़ी देर तक मिगो दे, उपरान्त पुनः खूब गूँध कर इतना पतला कर ले कि सहारे से आटा बढ़ता चला जावे। अब चूल्हे पर तवा रख कर खूब लाल करे, और परोथन के सहारे छोटी-छोटी लोई का चकवा बना कर गोल टिकिया सा बनावे, पीछे पुनः परोथन को दोनों तरफ लपेट कर दोनों हाथों के पंजे और गदेली के सहारे धीरे धीरे रोटी बनावे। हाथ की रोटी में तारीफ़ इसी बात की है कि वह सब तरफ से गोल और मोटाई में बराबर होवे, साथ ही इतनी पतली भी होवे। चकला-बेलन की रोटी का मुकाबिला करे। एक बात का और भी ध्यान रखे कि परोथन ज्यादा न लगने पावे। ज्यादा परोथन लगने से एक तो रोटी काली पड़ जाती है, दूसरे कड़ुवाने लगती है। इसलिये जहाँ तक हो परोथन बहुत ही कम लगाया जावे। जब तवे पर दोनों तरफ रोटी सिक जावे तब अङ्गारे पर या दूर की आँच से घये में रख कर रोटी को फुला ले। पीछे राख-गर्द झाड़ कर कटोरदान में रखता जावे, अथवा भोजन करने वालों को गरमागरम परोस कर जिमाता जावे।

गेहूँ की पनपथी रोटी बनाने की विधि

पनपथी रोटी बनाने में आटा कुछ कड़ा रखा जाता है, यह आटा चकला-बेलन के आटे से कुछ ही कड़ा रहता है। उपरोक्त रीति से आटा अच्छी तरह गूँध कर पास रख ले और एक चौड़े मुँह के बर्तन में पानी भी पास रखे। उसके बाद तवे पर पोती (अर्थात् तवे पर जिधर रोटी सेंकनी है उस तरफ

मिट्टी पोत देते हैं इससे रोटी तब पर चिपकती नहीं है। इसी को 'पोती' कहते हैं; पनपथो जितने अन्न की बनाई जाती है सब में तवे पर पोती लगाई जाती है) लगा कर चूल्हे पर गर्म करे, इधर हाथ में पानी का पुचारा लगा कर उस गूँध आटे में से एक एक छटाँक के अन्दाज़ से आटा ले कर पानी के सहारे गोल चकचा बनावे, उपरान्त हाथों में अच्छी तरह पानी लगा कर दोनों हाथों को गदेली और आगे की अंगुलियों के सहारे रोटी दबा-दबा कर धीरे धीरे बढ़ावे, जब रोटी बराबर से बढ़ जावे तब उसे धीरे से तवे पर छोड़ कर सँके, जब एक हिस्सा रोटी सिक जावे तब पलटे की अथवा चिमटे की नोक से रोटी को धीरे से उकसा कर तवे पर से छुटा ले। यहाँ यह ध्यान रहे कि यदि ज़रा सा भी तवा सेवर (ठण्डा) रहा तो पनपथो रोटी तवे पर से न छुटेगी। इसलिये तवे के नीचे कड़ी आँच रखनी चाहिये। जब एक तरफ़ सिक जावे तब दूसरी ओर रोटी सँके और पुनः उसी तरह चिमटे की नोक से छुटा कर दूर की मधुरी आँच से रोटी को वादामी रङ्ग की सँक ले। पनपथो रोटी खाने में बड़ी मीठी और स्वादिष्ट लगती है, किन्तु पचती देर में है।

गेहूँ की चाटी (भौरी या अङ्गाकड़ी) बनाने की विधि

चाटी भी एक अपूर्व स्वादिष्ट पदार्थ है, जब कहीं देश-विदेश अथवा मेला वगैरः में अमीर-उमराव जाते हैं तब दाल-चाटी बना कर बड़े रुचि से खाते हैं। इसके बनाने की विधि नीचे दी जाती है—

चाटी के लिये आटा जितना मोटा होगा उतना ही अच्छा

है। मोटे आटे को खूब कड़ा सान कर खूब मसलना चाहिये; यहाँ तक कि आटे की कनी अच्छी तरह गल जावे, उधर मोटे-मोटे उपले (उपरी) अथवा विनुवाँ कण्डे ले कर सुलगा दे, जब तक वह सुलगै तब तक इधर उस मसले आटे में से दो-दो रुपये भर आटा ले कर हाथ से गोल गोल लड्डू बना कर ज़रा सा गदेली से दबा कर चपटी बना दे। इसी तरह सब आटे की वाटी बना डाले। उपरान्त जब उधर धूआँ निकलना बन्द हो जावे तब उस आग को तोड़ कर कुछ छोटी कर डाले और फैला कर उस पर उन वाटियों को रख देवे और बराबर एक के बाद एक का उलटता रहे। इसी तरह उलटते उलटते जब आधी आधी वाटी सिक जावें तब आग पर से सब को हटा ले। अब उस आग को चिमटे से तोड़ कर चूर कर दे, और जहाँ अहरा लगाया गया था वहीं सब वाटी रख कर ऊपर से उस चूर-आग से चारों ओर से ढँक दे, जिसमें किसी तरफ से वाटी खुली न रहे। ऐसा करने से थोड़ी देर में वाटी सिक कर फट जावेंगी। अब अपनी शक्ति के अनुसार घी ले कर गर्म करे और एक कपड़े से पोंछ-पोंछ कर वाटियों को घी में डुबो-डुबो कर एक तरफ रखता जावे। उपरान्त दाल के साथ भोजन करे अथवा चीनी मिला कर चूर्मा बना ले।

वाटी के बनाने में यही तारीफ़ है कि न तो वे जलें और न कच्ची रहने पाव, साथ ही मुलायम भी इतनी होवें जो बुद्धे आदमी भी प्रसन्नतापूर्वक खा सकें।

गेहूँ की दलरोटी बनाने की विधि

गेहूँ के आटे की दलरोटी भी गरीबों तथा गृहस्थों का

अपूर्व स्वादिष्ट भोजन है। इसके बनाने की विधि यह है:—

एक बड़ो सी पत्तीली को, जिसमें ज्यादा पानी आ सके, एक छटाँक घी छोड़ गर्म करे और एक रत्ती हॉग, छः माशे सफ़ेद ज़ीरा, छः माशे पिसी हल्दी छोड़ कर सुर्ख करे, मसाला गर्म हो जाने पर पाव भर अरहर की दाल धो कर छौंक दे। दाल को थोड़ा सा भून लेने के बाद दाल के अदहन से दूना पानी छोड़ कर अन्दाज़ से निमक छोड़ दे। अब इधर से मोटा आटा ले कर बाटी की तरह कड़ा आटा सान कर खूब सौन डाले। जब कनी गल जावे तब एक-एक रुपये भर की लोई की छोटी छोटी टिकिया बना कर उसको चारों कोनों से बीच में पोली रख चिपका दे और खौलती हुई दाल में छोड़ दे, इसी तरह सब आटे की टिकिया बना कर दाल में छोड़ कर पकावे। जब दाल अच्छी तरह गल कर मिल जावे और गाढ़ी पड़ जावे तब उतार ले; बाद को ठण्डी कर भोजन करे। यह स्वादिष्ट ज़रूर बनती है, किन्तु निर्यल मनुष्य और वृद्ध को देर में पचती है। यह पदार्थ ताक़तवर के ही खाने योग्य है।

जौ के आटे की रोटी बनाने की विधि

जौ के आटे की रोटी बड़ी गुणकारी और मीठी बनती है। यह गेहूँ के आटे की रोटी से जल्दी पच जाती है, इसी से वैद्य लोग रोगी मनुष्य को इसी की रोटी खाने का देते हैं। इसके बनाने की विधि यह है:—

पहिले सूप से जौ को फटक कर बीन डाले, पीछे उसे पानी से मोय कर ओखली में डाल खूब छौँटे। जब भीतर के दाने निकल आवें तब उसे धूप में सुखा कर फटक डाले;

भूसी अलग हो जावेगी। उपरान्त आटा पिसा डाले*। वाद को गेहूँ के आटे की तरह थोड़ा थोड़ा पानी छोड़ कर सान डाले। जब आटा अच्छी तरह सन जावे तब गेहूँ की रोटी की तरह चकला-बेलन से या हाथ से रोटी बना ले।

गेहूँ-चने की रोटी बनाने की विधि

गेहूँ-चने की रोटी लोग कई तरह से बनाया करते हैं। कोई तो आधा चना-आध गेहूँ मिला कर बनाते हैं, कोई आध सेर चना और तीन पाव गेहूँ मिला कर, कोई डेढ़ पाव चना-अढ़ाई पाव गेहूँ मिला कर और कोई दो हिस्सा चना-एक हिस्सा गेहूँ मिला कर; कितने ही साबित चना मिलाते हैं और कितने बिना छिलके की दाल मिला कर बनाते हैं। यह खाने वाले की रुचि पर निर्भर है; परन्तु जो विधि नीचे दी जाती है उस विधि की बनी रोटी अधिक सौधी और स्वादिष्ट बनेगी :—

चने की दाल आधा सेर, गेहूँ आध सेर दोनों को मिला कर आटा पिसवा ले। उपरान्त छान कर गेहूँ के आटे की तरह खूब गूँध कर सान डाले। वाद को चकला-बेलन से खूब महीन महीन रोटी बेल कर गेहूँ की रोटी की तरह सेंक ले। उपरान्त खूब घी से तर कर के गर्म ही गर्म भोजन करे। गेहूँ-चना की रोटी कुछ खुश्क होती है, इसीलिये इसके साथ कुछ ज़्यादा घी खाना चाहिये। गेहूँ-चना की ठण्डी रोटी इतनी स्वादिष्ट नहीं

* कितने ही लोग बिना छांटे ही जी पिसा लेते हैं और रोटी बनाते हैं; किन्तु जो रोटी ऊपर की घताई रोति से ओखली में छांट कर आटा पिसा कर बनाई जाती है, वह रोटी बिना छांटे आटे की रोटी से अधिक मीठी, बलकारक और शीघ्र पचने वाली होती है।

लगती जितनी कि गर्म। गेहूँ-चने की रोटी यदि घी के साथ खायी जावे तो अत्यन्त बलदायक और मैदा को साफ करने वाली होती है। इसके खाने से बिगड़ा खून भी साफ होता है।

चने की रोटी बनाने की विधि

चने की रोटी बहुत ही खुशक होती है, इसलिये खाली चने की रोटी कोई नहीं खाता। केवल वही पुरुष खाली चने की रोटी खाते हैं जिनको रक्त-विकार या उपदंश आदि खून-खराबी की बीमारी हो जाती है। यदि कोई शौक से खाता भी है तो अधिक घी के साथ खाता है।

गेहूँ-चने की निमकीन मिस्सी बनाने की विधि

गेहूँ का आटा पाव भर, चने का बेसन तीन पाव, निमक टंका भर, जीरा पैसा भर, गोल मिर्च या लाल मिर्च पैसा भर और घी डेढ़ छटाँक।

सब को एक में मिला कर दही के पानी से खूब कड़ा सान डाले, उपरान्त खूब मसल कर पानी के सहारे उसकी पतली-पतली पनपथी रोटी बना कर पातीदार तवे पर सेंक डाले। और घी में डुबो-डुबो कर अथवा दही के या मठे के साथ खावे। यह चकला-बेलन से बड़ा कर तवे पर भी सेंकी जा सकती है। यह रोटी बड़ी स्वादिष्ट लगती है, और दस्त साफ लाती है।

गेहूँ-चने की निमकीन रोटी बनाने की दूसरी विधि

चने का बेसन आध सेर और आध सेर आटा ले कर छान डाले। पीछे जीरा पैसा भर, मिर्च पैसा भर, अजमाइन पैसा

भर, सोंठ घेला भर, सौंफ़ घेला भर, लौंग छदाम भर, वड़ी इलायची घेला भर, दालचीनी छदाम भर, निमक टका भर, और हींग दो रत्ती संग्रह करे।

सब मसालों को पीस कर आटे में मिला ले और ढेढ़ छटाँक घी का मोयन दे, उपरान्त पानी से आटे को सान डाले। आटा न तो कड़ा हो न पतला हो, पीछे पनपथी रोटी या चकला-वेलन की रोटी बना कर मधुरी आँच से सैंक डाले। वाद को घी या दही से खावे। यह रोटी भी अत्यन्त सौंधी, किन्तु दस्तावर होती है। इसमें भी आप बेसन और आटे की तोल में कमी-वेशी कर सकते हैं।

गेहूँ-चने की निमकीन रोटी बनाने की तीसरी विधि

चने का ताज़ा बेसन आध सेर, गेहूँ का आटा आध सेर, घी आध पाव*, दही आध सेर, अदरक एक छटाँक, अजमाइन एक तोला, जीरा आठ माशे, दालचीनी छः माशे और निमक चार तोले।

पहिले अदरक, दालचीनी और निमक पीस डाले और आटे में छोड़ कर अजमाइन जीरा भी मिला दे, वाद को घी गर्म कर दोनों दार्थों से सूखे आटे में मसल कर एक दिल करे। पीछे दही को एक कपड़े में छान कर उसी के पानी से आटे को साने, यदि दही कुछ कम पड़ जावे तो थोड़ा पानी भी मिला ले। आटा कड़ा सान कर खूब गूँध डाले। पीछे चकला-वेलन

* जहां पर घी की तोल बताई गयी है वहां पर यह आवश्यक नहीं है कि उतनी ही तोल का घी डाले। खाने वाला अपनी शक्ति के अनुसार कम-ज्यादा भी कर सकता है, परन्तु यह ध्यान रखे कि चना, सूखक होता है।

के सहारे कुछ मोटी रोटी बेल कर लाल तवे पर मधुरी आँच से सेंके, उपरान्त अङ्गारे पर सेंक कर घी के साथ या भीठे दही के साथ खावे ! यह रोटी भी बड़ी ही ज़ायकेदार और ताक़्तवर है तथा कोष्ठवद्ध को साफ़ करती है ।

चने की निमकीन रोटी बनाने की विधि

घर का पिसा चने का बेसन एक सेर, घी पाव भर, निमक चार तोले, दही आध सेर, मिर्च आठ माशे, अजमाइन एक तोला और हॉग दो रत्ती ।

निमक और मिर्च पीस ले और हॉग को पानी में घोल डाले । इसके बाद अजमाइन, निमक, मिर्च, और घुली हॉग को दही में मिला कर फेंट डाले और कुछ देर तक ढक के रख दे । इधर बेसन में गर्म घी छोड़ कर दोनों हाथों से मसल कर मिला डाले । उपरान्त उस दही से उसे साने, दही कम पड़े तो थोड़ा पानी मिला ले । इसके बाद उसे इतना मसले कि उसमें लसी आ जावे । अब चूल्हे पर तवा गर्म करे और बेसन में से एक-एक छटाँक की लोई ले, पानी के सहारे छोटी छोटी पनपथी बना कर मन्द आग से सेंके । जब रोटी सुख पड़ जावें तब उसे घी से चुपड़ देवे, पीछे अचार, चटनी, दही या घी के साथ खावे । यह रोटी खाने में बड़ी ही सौधी लगती है ।

गोजई की रोटी बनाने की विधि

गोजई (गेहूँ और जौ) की रोटी भी बड़ी ही मोटी और गेहूँ की तरह बनती है । इसके बनाने की विधि यह है :—

जौ को पहिले बतार्ई रीति के अनुसार फटक-चीन पानी में धो कर कपड़े पर फैला दे, जब वह फरफरे हो जावें तब

ओखली में डाल खूब कूटे, जिसमें ऊपर की भूसी अलग हो कर भीतर से मींगी निकल आवे। अब फटक कर उसे फिर धूप में सुखां दे उसके अच्छी तरह सूख जाने पर उसमें बराबर का गेहूँ भी मिला कर ओखली में डाल दोनों को हलकी चोट से छाँट डाले और सूप से फटक कर आटा पिसवा कर चलनी से छान डाले। इस तरह से गोजई का आटा बनाया जाता है। ऐसा आटा बाज़ार में नहीं मिलेगा, क्योंकि वे लोग जौ की घाट नहीं कूटते, वैसे ही साबित ले कर गेहूँ में मिला कङ्कण-पत्थर सहित पिसा लेते हैं। बाज़ार के आटे की रोटी पकाने पर मैली-मैली बनती है, दूसरे खाने पर बदस्वाद और किस-किसी लगती है। यह बात घर के आटे में नहीं होती, वह गेहूँ की रोटी की तरह सफ़ेद और खाने में मीठी तथा गुणकारी बनेगी।

उपरान्त विधि से आटा बना कर गेहूँ के आटे की रोटी का तरह इसके आटे को पानी से गुँध कर रोटी बना ले। उपरान्त भोजन कर उसके स्वाद को देखे।

बिरा की रोटी बनाने की विधि

यदि आटा घर बनाया जावे तो बिरा की रोटी भी बहुत ही स्वादिष्ट बनती है; बाज़ार के आटे की रोटी अच्छी नहीं बनती। बिरा का आटा ऐसे बनाना चाहिये:—बाज़ार से बिरा (जौ, चना और मटर इत्यादि मिले अन्न को बिरा कहते हैं इसे कहीं कहीं जौ-केराई भा कहते हैं) को ले कर सूप से फटक कर बीन डाले और धूप में सुखा कर चकरी में दूर डाले, जिसमें मटर की सब भूसी अलग हो जावे। बाद को सूप से भूसी अलग कर पिसवा डाले।

अब पानी से खूब गूँध डाले। इसके बाद चाहे चकला-वेलन से वेल कर पतली रोटी बढा तवे पर सेंक ले, चाहे पानी के सहारे पनपथी रोटी बना कर पोतीदार तवे पर सेंक, घरे में सेंक ले। इसके सेंकने में सावधानी रखे, न तो यह जलने पावे और न कच्ची रहे। यह रोटी सुन्दर पीली-पीली बनेगी और खाने में स्वादिष्ट भी लगेगी। दूसरे बाज़ार के आटे की अपेक्षा वादी भी कम करेगी। क्योंकि मटर का छिलका ज्यादा वादी करता है, वह दर जाने से निकल जाता है।

बेझर की रोटी बनाने की विधि

जिस प्रकार जौ-मटर की रोटी बनती है, उसी तरह गेहूँ और मटर की रोटी भी बनती है। उसका आटा बाज़ार में नहीं मिलता। घर पर ही बनाया जाता है। गेहूँ तीन सेर और मटर दरी हुई तथा बिना छिलके की दो सेर ले कर दोनों एक में पिसा डाले, पीछे पानी से खूब अच्छी तरह आटा गूँध कर चिरा की राटी की तरह चकला-वेलन से वेल कर या पानी लगा कर पनपथी रोटी बना कर मधुरी आँच से सावधानीपूर्वक सेंक ले। उपरान्त भोजन करे। बेझर की रोटी भी चिरा की तरह पीली-पीली बनती है। खाने* में यह बड़ी सौधी होती है; परन्तु कुछ वादी जरूर करती है। बेझर की रोटी निमक डाल कर

* बेझर की रोटी और चिरा की रोटी दाल के साथ खाने में इतनी स्वादिष्ट नहीं लगती जितनी कि तरकारी, चटनी, दही, अचार और मठे के साथ खाने में स्वादिष्ट लगती है। देहात वाले इसे तरकारी आदि से ही प्रेम से खाते हैं।

भी बनाई जाती है, किन्तु इसमें गेहूँ-बने की रोटी की तरह मसाला नहीं पड़ता, अकेले निमक छोड़ पनपथी रोटी बनाते हैं।

गेहूँ-उड़द की रोटी बनाने की विधि

जिस प्रकार गेहूँ-मटर की रोटी बनाई जाती है, उसी तरह गेहूँ और उड़द को मिला कर भी रोटी बनाई जाती है। गेहूँ-उड़द की रोटी खाने में बड़ी ही स्वादिष्ट बलकारक और वीर्योत्पादक होती है, परन्तु दैर में पचती है। इसके बनाने की विधि यह है:— आधा गेहूँ-आधा उड़द या दो हिस्सा गेहूँ-एक हिस्सा उड़द ले कर बीन-फटक साफ़ कर पीस डालें। फिर एक सेर आटे में निमक तीन ताले, लाल मिर्च छः माशे, हींग दो रस्ती और अदरक आधी छटाँक पीस कर मिला दे और बेझर के आटे की तरह उसे पानी से गूँध डालें। फिर पानी लगा कर पनपथी रोटी बना कर मधुरी आँच से घये में सेंक लेवे। रोटी सावधानी के साथ सेंके। कच्ची या जलने न पावे, उपरान्त घी के साथ या चटनी, अचार अथवा दही-मठे के साथ भोजन करे। यह रोटी गर्म-गर्म ही स्वादिष्ट लगती है, इसलिये गरमा-गरम ही खावे। इसका स्वाद भी ही बड़ा रुचिकर होता है।

बाजरे की रोटी बनाने की विधि

बाजरे का ले कर ओखली में छोड़ हलके हाथ से छाँट डाले, उपरान्त सूप से फटक कर पिसा डाले। बाजरे का आटा जितना ही महीन पीसा जावेगा उसकी उतनी ही अच्छी रोटी बनेगी; क्योंकि माटे आटे की रोटी बढ़ाने के समय टूट जाती है। इसका कारण यह है कि महीन आटे में लोच ज़्यादा होती है।

इसके बनाने में बड़ा सावधानी की ज़रूरत है। वाजरे की रोटी सब औरतें नहीं बना सकती। जिन्हें अभ्यास होता है वे ही बना सकती हैं। रोटी इस प्रकार बनावे:—

महीन आटा लेकर उसे गर्म या ठण्डे जल से खूब कड़ा सान कर रख ले, किन्तु जिन्हें वाजरे की रोटी बनाने का अभ्यास न हो वे गर्म पानी का ही व्यवहार करें। बाद में तवे को पोंती लगा कर चूल्हे पर गर्म होने को चढ़ा दे और इधर थोड़ा सा आटा लेकर गदेली से फेंटता या ईंचता जाये साथ ही पानी का छींटा देता जावे*। इसी तरह कई बार आटे को मसले और मिलावे। जब बराबर फेंटने से आटे में लसी आ जावे तब उसका अन्य रोटी की तरह चक्का बना ले। और दोनों हाथों में पानी लगा ले। और बहुत ही धीरे धीरे दोनों हाथों की गदेली के पिछले हिस्से से और पाचों अँगुलियों के सहारे रोटी दबा कर बढ़ावे, रोटी धीरे धीरे ही दबा कर बढ़ावे, जल्दी ज़रा सी भी न करे, नहीं तो जो रोटी बढ़ी है वह झटका खा कर टूट जावेगी। वाजरे की रोटी बनाने में दो-चार बार ही कठिनता पड़ेगी, जहाँ अभ्यास पढ़ गया वहाँ सहज में रोटी बन जायगी। जब रोटी बढ़ जावे तब तवे पर रख कर अन्य रोटी की तरह दोनों तरफ़

*परात में एक तरफ़ आटा रख कर दूसरी तरफ़ थोड़ा सा एक-दो सोई का आटा से कर पानी से साने और उसमें से गदेली के सहारे मसल कर थोड़ा सा आटा से कर थाली के आटे में मिला कर मसले यानी गदेली से मसल कर थोड़ा आटा उठावे और परात में बचे आटे में उसे फिर मिला कर गदेली से मसले पुनः उठावे, इसी को फेंटना या ईंचना कहते हैं।

सैंक कर घये में मधुरी आँच से सैंक ले। पीछे गर्म ही में घी से तर कर के उड़द की दाल के साथ प्रेम से भोजन करे। वैसे तो वाजरे की रोटी चाहे जिसकी दाल के साथ खा सकते हैं, परन्तु जो स्वाद उड़द की धोई दाल के साथ मिलता है वह दूसरी दाल से नहीं। दूध, मीठा अथवा तरकारी से भी यह रोटी अच्छी लगती है।

वाजरे की रोटी खुश्क होती है, इसलिये इसके साथ घी कुछ ज़्यादा परिमाण में खाना चाहिये। ज़्यादा घी के साथ खाने पर वह बड़ी पुष्ट होती है, दस्त को साफ़ लाती है। भूख बढ़ाती है, जाड़े की ऋतु में प्रायः सभी गरीब-अमीर इसकी रोटी वड़े प्रेम से खाते हैं।

ज्वार वा जोन्हरी की रोटी बनाने की विधि

जिस तरह ऊपर वाजरे को चीन-फटक कर और छाँट कर आटा पिसाया है, उसी तरह ज्वार का आटा भी खूब ही महीन पिसा कर तैयार कर ले। उपरान्त वाजरे के आटे की रोटी जैसे बनायी है उसी तरह ज्वार के आटे को परात में सान कर एक तरफ़ कर ले, आटा गर्म पानी से सानने से कुछ उसमें लोच आ जावेगा। बाद को उस सने आटे में से थोड़ा आटा ले कर उसे बार-बार मसले। यहाँ तक मसले कि मसलते मसलते आटे में लोच यानी लसी आ जावे, तब वाजरे की रोटी की तरह यह रोटी भी धीरे धीरे बढ़ा ले। यह ध्यान रहे कि ज्वार के आटे में लसी बहुत कम रहती है, इसलिये इसकी रोटी के बढ़ाने के समय जल्दी बिलकुल न करे। उपरान्त रोटी बढ़ा कर तवे पर सैंक कर घये में सावधानी से सैंके, क्योंकि इसकी

रोटी बहुत ज़्यादा आँच मांगती है यानी देर में सिकती है; इसलिये दूर की आग से इसे सेंकना चाहिये, नहीं तो ऊपर से तो यह जल जावेगी और भीतर कच्ची बनी रहेगी। अतः मधुरी आँच से सेंक कर लाल कर लो। सरसों के साग के साथ अथवा लुटपुटारी तरकारी के साथ खाने में ज़्यादा स्वादिष्ट लगती है। जोन्हरी की रोटी ठण्डी है। खाने में मीठी और स्वादिष्ट जरूर लगती, किन्तु पाचन में भारी है और वादी करती है।

मकई (मक्का या बड़ी जोन्हरी) की रोटी बनाने की विधि

मकई की रोटी भी बाजरे और जोन्हरी की रोटी की तरह हो ईंच-ईंच कर बनाई जाती है। पहिले मकई ले कर मोखली में खूब छाँटे, जब उसकी भूसी अलग हो जावे तब उसका खूब महीन आटा पिसा कर तैयार करे। बाद को गर्म पानी से सान कर और बार बार ईंच-ईंच कर पानी के सहारे पनपथी रोटी की तरह रोटी बनावे। तब पर सेंक कर इसे भी दूर की आँच से धीरे में सेंके। यह रोटी भी देर में सिकती है और ज़्यादा आँच चाहती है। जब मधुरी आँच से खूब लाल रङ्ग की सिक जावे तब घी से चुपड़ कर तरकारी से अथवा दाल से भोजन करे। यह खाने में बहुत ही मोठी होती है और शीघ्र पच जाती है एवं रुचिकारी है और बल-वीर्य को बढ़ाने वाली है; परन्तु इसके बनाने में विशेष सावधानी और सेंकने में होशियारी रखनी चाहिये।

गेहूँ-जोन्हरी की रोटी बनाने की विधि

गेहूँ का आटा एक हिस्सा और ज्वार का आटा दो हिस्सा

मिला कर रोटी बना लो और पनपथी रोटी की तरह सेंक कर भोजन करो। यह रोटी बहुत ही मीठी बनती है, लुटपुटारी तरकारी आदि के साथ खाने में बड़ी ही प्रिय मालूम देती है।

सतनजे की रोटी बनाने की विधि

गेहूँ-चना-मटर-जौ-मूँग-उड़द और लोविया इन सातों अन्नो को बराबर ले कर या इच्छानुसार कम ज़्यादा मिला कर आटा पिसा डाले, उपरान्त उसे खूब अच्छी तरह गूँध कर, पोतीदार तवे पर, पनपथी रोटी की तरह पानी के सहारे इस रोटी को बढ़ा कर सेंके। पीछे मधुरी आँच से घये में सेंक कर लाल रङ्गत की कर ले। बाद में खूब घी से तर कर के गर्म-गर्म ही लुटपुटारी तरकारी के साथ अथवा दही के साथ भोजन करे। सतनजे की रोटी यदि कुछ सावधानी के साथ बनाई जावे तो वह भी चकला-वेलन की रोटी की तरह गेहूँ के आटे का परोथन लगा कर पतला बनाई जा सकती है, और गाढ़ी-गाढ़ी दाल में धी छोड़ कर भोजन की जा सकती है। सतनजे की रोटी बहुत ही स्वादिष्ट बनती है।

मिश्रान्न की रोटी बनाने की विधि

गेहूँ-चना-मटर-जौ-ज्वार-मकई-बाजरा-मूँग-उड़द-लोविया और जई यह ग्यारह अन्नो को इच्छानुसार कम ज़्यादा मिला कर पिसा डाले और चलनी से चाल कर आटा सान डाले। यदि उसमें निमक-मिर्च मिलाने की इच्छा हो तो बेसनी रोटी बनाने के लिये जो मसाले बताये हैं वे ही मसाले उसमें भी मिला ले। बाद को पानी का सहारा लगा कर पनपथी रोटी की तरह बढ़ा कर पोतीदार तवे पर सेंक ले। पीछे मधुरी आँच से घये में

सँके और घी लगा कर लुटपुटारी तरकारी से अथवा चटनी या अचार से खावे, यह दही से खाने में भी अत्यन्त स्वादिष्ट मालूम होती है। बिना निमक मसाले के भी इसकी रोटी बनाई जा सकती है। यह खाने वाले की रुचि पर है, चाहे जैसी बनावे।

गेहूँ और मूँग की रोटी बनाने की विधि

गेहूँ तीन पाव, मूँग एक पाव दोनों को मिला कर कूड़ा-करकट साफ़ कर पिसा डाले, पीछे इसकी भी निमक मसाला छोड़ कर पनपथी रोटी बना ले। उपरान्त घी लगा कर तरकारी आदि से भोजन करे। बिना निमक-मसाले के भी रोटी बनाई जा सकती है, किन्तु यह दाल से खाने में इतनी प्रिय नहीं लगती जितनी कि तरकारी आदि के साथ खाने में सौधी और मीठी मालूम देती है। अधिकतर यह सब रोटी वर्षा ऋतु में ही गृहस्थ लोग ज़्यादा बनाते हैं, इसी से मौसम के अनुसार वह रुचिकर भी लगती है। क्योंकि वर्षा ऋतु में चट-पटे, सौधे पदार्थों के खाने की रुचि अधिक होती है।

उड़द के आटे की रोटी बनाने की विधि

उड़द दो तरह का होता है—एक हरा, और दूसरा काला काला उड़द बहुत कम होता है, इसकी दाल बड़ी प्रिय होती है। हरा उड़द ज़्यादा पैदा होता है, इसी से यही ज़्यादा व्यवहार में लाया जाता है। हरे उड़द को ले कर बीन-फ़टक कर पीस डाले और आटा चलनी से चाल कर तब रोटी बनावे।

आटा एक सेर, अदरक आधा छत्राँक, हॉग दो रत्ती, लाल मिर्च जितनी इच्छा हो और तीन तोले निमक जुटा ले।

प्रथम निमक-मिर्च पीस ले । हॉग को थोड़े से पानी में धोल डाले । अब उस आटे में सब चीज़ें मिला कर पानी से खूब अच्छी तरह गूँध कर मुकियों से खूब ही मसल ले । घाद को पोतीदार तवा चूल्हे पर चढ़ा कर गर्म करे, फिर पानी के सहारे पनपथी रोटी बना ले । घये में सेंकने के समय बड़ी ही सावधानी रखे; क्योंकि उड़द की रोटी ऊपर से तो जल्दी जलने लगती है, परन्तु भीतर से कच्ची रह जाती है, इसलिये इसे दूर की आँच से खूब ही सेंके । जब रोटी सिक कर अच्छी तरह लाल हो जावे तब उसे घी से तर कर दे और पोदीने की चटनी से अथवा अचार के साथ भोजन करे या घी से ही खावे । उड़द की रोटी बड़ी ही स्वादिष्ट और बलकारक होती है, किन्तु पाचन में कुछ भारी होती है यदि उड़द को पहिले चकरी में दर कर उसका छिलका अलग कर दिया जावे और उसकी रोटी बनायी जावे, तो रोटी सफ़ेद रङ्ग की दिखनौट बनेगी और चादी भी कम करेगी ।

बेड़नी या दलभरी रोटी बनाने की विधि

दलभरी रोटी कई दाल की बनाई जाती है, जिनका बनाना सिलसिलेवार नीचे लिखा जाता है:—

पहिले उड़द की दाल दर कर पानी में भिगो दे, उपरान्त जब वह फूल जावे तो उसे धो डाले और सिल पर महोन पीस कर पास रख लो । इसके बाद गोहूँ का आटा सान कर फूलने को छोड़ दो । तब तक यह मसाला ठीक करे:—धनिया आधरी छटाँक, लौंग दो माशे, इलायची तीन माशे, दारचीनी तीन माशे, लाल मिर्च चार माशे, सौंठ छः माशे, हॉग दो रत्ती और

निमक दो तोला* । सब मसाले पीस कर पीठी में मिला लो । अब आटे को गूँध कर पास रख लो । बाद को तवा चूल्हे पर गर्म होने को चढ़ा दो । उस साने हुए आटे में दो-दो रुपये भर की लोई ले कर परोथन के सहारे गदेली बराबर चकवा की तरह बढ़ावो और उसे अपने बायें हाथ में रख कर दाहिने हाथ से मसाले दार पीठी अन्दाज़ से ले कर भरो, बाद को चारों तरफ से चकवा को गुड़राय कर पीठी को ढाँक दो, इसके बाद परोथन लगाकर पुनः उसका चकवा बनाओ और परोथन के सहारे धीरे से बेल कर बढ़ा लो बाद को तवे पर सँक कर घये में फुलाओ । जब अच्छी तरह लाल सिक जावे तब घी लगा कर तरकारी अथवा चटनी आदि से गरमागरम भाजन करो । यह रोटी बड़ी स्वादिष्ट बनती है । कितने ही लोग पीठी भून कर भरते हैं । यदि पीठी भून कर भरना चाहो तो उसे इस तरह भूनो कि पीठी में अन्य सब मसाले पोस कर मिला लो और कढ़ाई में थोड़ा सा घी छोड़ हाँग का तड़का तैयार करो, उपरान्त उसी में पीठी छौंक कर पलट से चला-चला कर खूब भूनो, इसी समय निमक भी पीठी में मिला लो । जब अच्छी तरह पीठी भुन कर सुर्खी पर आ जावे तब आटे में भर कर रोटी बना लो ।

चने की दलभरी रोटी बनाने की विधि

चने का दाल आध सेर ले कर पानी में एक घण्टे पहिले

*निमक आटे में मिलाना चाहिये, क्योंकि पीठी में मिलाने से पीठी बहने लगती है । यदि पीठी में ही मिलाना हो तो निमक पीस कर पास रखले और जब पीठी भरे तो उसी एक लोई में निमक लगा कर भर ले ।

भिगो दे। जब वह फूल जावे तब कढ़ाई में रुपये भर घी छोड़ दो रत्ती हॉग, छः माशे जीरा और दो मिर्च छोड़ बघाड़ तैयार कर उस दाल को छौंक दे, ऊपर से अन्दाज़ से निमक भा डाल दे और किसी बर्तन से ढँक कर पकावे। जब दाल गल जावे तब उसे सिल पर पीस डाले। बाद को आटा सान कर ऊपर बतार्ई रीति से दो दो रुपये भर की गेहूँ के आटे की रोटी बना तब पर सेंक अङ्गारे पर फुला ले; पीरे घी से तर कर तरकारी आदि से गरमागरम भोजन करे। यह भी बड़ी स्वादिष्ट बनती है।

कितने ही लोग चने की दलभरी मीठी भी बनाते हैं। यदि मीठी दलभरी बनाना हो तो जब दाल छौंकी जावे तब उसा समय सेर पीछे पाव भर गुण भी छोड़ दे, बाद को ऊपर की रीति से रोटी बना ले।

इसी तरह मूँग, मोथो, लोबिया आदि को दलभरी बनाई जाती है, चाहे जिसकी दाल को छौंक कर पीठी पीस ले और आटे में भर कर बेढ़नी या दलभरी बना ले।

आलू की भरवाँ रोटी बनाने की विधि

आलू की भरवाँ रोटी इस तरह बनाई जाती है:—

अच्छे पुष्ट बड़े-बड़े आलू एक सेर ले कर उन्हें पानी में उवालने को पतीली में भर कर चूल्हे पर चढ़ा दे। इधर तीन पाव आटा ले कर पानी से कड़ा साने, पीछे थोड़ा थोड़ा पानी लगा-लगा कर मुक्कियों से खूब गूँधे, जब आटे की कनी गल जावें तब फूलने को छोड़ दे। उधर जब आलू उबल जावें तब उन्हें ठण्डा कर के छील डाले, बाद को तीन तोले निमक, आधी छत्राँक हरा धनिया,

चार माशे सफ़ेद ज़ीरा, आठ माशे लाल मिर्च और दो रत्ती हॉग ले कर सब को आलू सहित सिल पर महीन पीस डाले। बाद का उस आटे को एक बार पुनः सान ले और पास रख ले। अब तवा चूल्हे पर चढ़ावे और गर्म करे। बाद को दलभरी रोटी की तरह आलू की पीठी भर-भर कर चकला-बेलन से बड़ा कर तवे पर सैंक अङ्गारे पर रोटी फुला ले।

आलू-मटर की पीठी की रोटी बनाने की विधि

आलू पाव भर, मटर के दाने छिले आध सेर, आटा एक सेर।

पहिले आलू को कतर कर चार टुकड़े बना लो, बाद को कढ़ाई में थोड़ा घी डाल गर्म करो। फिर छः माशे ज़ीरा, दो लाल मिर्च का बघार तैयार कर आलू मटर छौंक दो। ऊपर से दो रत्ती हॉग पानी में घोल कर छोड़ दो, अन्दाज़ से निमक भी छोड़ कर किसी चीज़ से ढँक दो। इधर आटा सान कर फूलने को छोड़ दो। जब आलू-मटर गल जावें तब एक तोला गरम मसाला मिला कर सिल पर पीस लो। उपरान्त आलू की पीठी की तरह आटे में भर-भर कर रोटी बना कर सैंक लो। पीछे चटनी आदि के साथ भोजन करो।

बथुआ के शाक की भरवाँ रोटी बनाने की विधि

बथुआ का शाक ले कर अच्छा तरह से बीन डाले, पीछे पानी से उसे धो डाले, जिसमें मिट्टी आदि धुल जावे। बाद को पानी में उवालने को चूल्हे पर पतली में भर कर रख दे। फिर एक सेर आटा सान कर खूब गूँध डाले। जब शाक गल जावे

तब उसे परात में उड़ेल कर ठण्डा करे, उपरान्त दोनों हाथ से शाक को दबा-दबा कर उसका पानी निचोड़ डाले। पानी निचोड़ा एवं उचाला हुआ बाघ सेर शाक, निमक एक तोला चार माशे, लाल मिर्च छः माशे, हरींग दो रत्ती सबको पीस कर पीठी तैयार कर डाले। अब उस आटे को पुनः सान कर पास रखे, परोथन के सहारे उस शाक की पीठी दलभरी की पीठी की तरह आटे में भर-भर कर रोटी बना ले। वधुआ के शाक की रोटी को बहुत ही मधुरी आंच से सेंके। इसके बाद दही या तरकारी आदि से भोजन करे। वधुआ की रोटी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है। यह धुधा को बढ़ाती है, दस्त को साफ लाती है और रसना को तृप्त करती है।

अछूती रोटी बनाने की विधि

यह अछूती रोटी ज्यादातर दक्षिणी लोगों में बहुत बनाई जाती है, क्योंकि वे देश-विदेश घूमने के समय ऐसी रोटी बना कर अपने पास रख लेते हैं, और जहाँ इच्छा होती है वहाँ निकाल कर भोजन करते हैं। वह इस तरह बनाई जाती है:—

पहिले केले के खम्भे को कुचल और निचोड़ कर उसका पानी निकाले, फिर उसी पानी से आटे का साने, पानी पास न आने दे। जब आटा सन जावे तब उसकी रोटी बना डाले। यह रोटी खाने में भी बड़ी मीठी लगती है और गेहूँ, जौ, ज्वार, मका आदि चाहे जिस आटे की बन सकती है।

अछूती रोटी बनाने की दूसरी विधि

अछूती रोटी के बनाने की दूसरी विधि यह है:—

पतले बैंगन, जिन में बीज न पड़े हों, लेकर चाकू से छील

ढालो, पीछे किसी वर्तन में भर कर चूल्हे पर चढ़ा दो, ऊपर से पतली का मुँह ढँक दो और नीचे मधुरी आँच लगा कर उसे गलाओ, जब भाँटा (वैंगन) अच्छी तरह गल जावे तब चूल्हे से उतार कर ठण्ढा कर लो और उसी वैंगन से आटा सानो, पीछे अन्य रोटियों की तरह रोटि बना कर सेंक लो।

इसी तरह नेनुआ, तोराई, राम तोरई, लौकी, कौड़ा, (काशी-फल) आदि को उवाल कर उसके सहारे आटा सान कर रोटि बनाई जाती है। यह अच्छी रोटि मुसाफ़िरो में यानी रेल आदि की सवारी में बड़ा काम देती है, इनमें किसी के छूने का डर नहीं रहता, इसी से दक्षिणी लोगों में इसका प्रचार अधिक है।

गेहूँ का चूरमा (सकरा) बनाने की विधि

कुछ मोटा आटा गेहूँ का ले कर कड़ा साने, पीछे उसकी पहिले बनाई रीति से, वाटी बना कर तैयार करे और ज्यादा धी में डुबो कर उन्हें तोड़ डाले, और दोनों हाथों से मसल कर चूर कर उसमें यथा शक्ति पुनः धी गरम कर छोड़े। फिर चीनी या शकर तथा गुड़ मिला कर लड्डू बना डाले, उपरान्त भोजन करे। इसी को चूरमा कहते हैं। यह खाने में बड़ा ही स्वादिष्ट और बलकारी होता है, किन्तु पचता देर में है।

बाजरे के आटे का प्रिय मोदक (लड्डू) बनाने की विधि

बाजरे की रोटि का मोदक (लड्डू) इस प्रकार बनता है:—

पहिले बताई रीति से बाजरे की मोटी-मोटी अथवा पतली रोटि पी कर तवे पर सेंके, पीछे मधुरी आँच से, खूब लाल-लाल सेंक कर धी में डुबोता चला जावे, बाद में दोनों हाथों से मसल

कर चूर करे और बराबर की चीनी या शकर तथा गुड़ मिला कर थोड़ा सा घी ऊपर से छोड़ लड़्डू बना डाले और भोजन करे। यह अत्यन्त स्वादिष्ट मादक होता है।

उड़द के आटे का चूरमा बनाने की विधि

जिस प्रकार बाजरे की रोटी का चूरमा बनाया है उसी प्रकार उड़द की रोटी का चूरमा बनाया जाता है। इसके बनाने की विधि यह है:—

दो घण्टे पहिले दाल पानी में भिगा कर धो डाले, उपरान्त धूप में सुखा कर आटा पिसाले। इसके बाद उसकी पतली-पतली रोटी बना कर बहुत ही मधुरी आँच से बादामी रङ्ग की सेंक डाले और घी से चुपड़ कर ठण्डी करे। बाद को बराबर का मोठा छोड़ कर दोनों हाथों से खूब मसल कर एक दिल कर डाले। ऊपर से गर्म करके घी भी छोड़े और मादक बना डाले। यह उड़द के लड़्डू बड़े ही पुष्ट बल-वीर्य को बढ़ाने वाले हैं, इसे खा कर थोड़ा दूध ज़रूर पीना चाहिये।

अन्य प्रकार के चूरमा बनाने की विधि

जिस प्रकार से ऊपर गेहूँ, बाजरा तथा उड़द की रोटी का चूरमा बनाना बताया गया है, उसी प्रकार चाहे जिस अन्न की रोटी बना कर मधुरी आँच से खूब सेंक ले, उपरान्त घी और बराबर का मोठा मिला कर चूरमा बना डाले। अधिकतर चूरमा इतने अन्नों की रोटी का बनाया जाता है; जैसे—गेहूँ, बाजरा, चना, मूँग, मोथी, उड़द, ककुनी और साठी के चावल। उपरोक्त सब अन्नों का रोटी बना कर बुद्धिमानी से चूरमा बना ले।

खमीरी रोटी के गुण और उसका बनाना

खमीरी रोटी के बनाने की प्रथा ज्यादातर कश्मीरी, पंजाबी, मुसलमानों में और आज कल के नव शिक्षित समाज तथा अंग्रेजी फैशन के खाना खाने वालों में अधिक है। खमीरी रोटी का आदर इन लोगों में क्यों है? एक तो वह मुलायम अधिक होती है; दूसरी बात उसमें यह है कि वह पच वड़ी जल्दी जाती है। बीमारी से ग्रसित लोगों को या बीमारी से उठे कमजोर लोगों के लिये डॉक्टर लोग खमीरी ही रोटी खाने की व्यवस्था देते हैं। खमीरी रोटी खमीर से बनाई जाती है, खमीर बनाने की विधि यह है:—

गेहूँ का मैदा एक पाव, खट्टा दही आधी छटाँक, पिसी हुई सौंफ़ चार माशे और चीनी आधी छटाँक। सब को एक में मिला कर मसले जब एकदिल हो जाय तब थोड़ा सा पानी डाल कर सान डाले उपरान्त पानी का छौंटा देता हुआ खूब फेंटे। जब फेंटते फेंटते वह खूब फूल जावे तब उसमें से ज़रा सा पानी में टपका कर देखे कि तैरता है या नहीं, जो तैरने लगे तब तो कुछ नहीं करना और फेंटे। जब पानी में डालने से मैदा तैरने लगे तब किसी बर्तन में उसे भर कर मुँह बन्द कर दे और एक दिन रख कर दूसरे दिन काम में लावे। बस यही खमीर है।

खमीर बनाने की दूसरी विधि

गर्म दूध एक छटाँक, पिसी सौंफ़ तीन माशे, चत्तासे छः माशे और महीन मैदा आध पाव। सब को एक में मसल कर कुछ पतला पानी डाल कर एकदिल कर ले, उपरान्त खूब फेंटे। जब

पाना में टपकाने से डूबे नहीं तब किसी वर्तन में भर कर बीस घण्टे तक ढाँक कर रख दे। दूसरे दिन काम में लावे।

खमीर बनाने की तीसरी विधि

महीन मैदा पाव भर, खट्टा दही एक छटाँक, पिसी इलायची दो माशे, जायफल पिसा हुआ एक, चीनी दो तोला और सोडा एक माशे सब को फेंट कर एक वर्तन में रख दे दूसरे दिन काम में लावे।

खमीरी रोट्टी बनाने की विधि

एक सेर आटे में छटाँक भर खमीर मिला कर दोनों हाथों से मसल कर एक दिल मिला दे, पीछे एक तोला निमक पीस कर मिलावे और सवा सेर गर्म दूध से आटे को गूँध डाले। आटा इतना मले कि उसमें अच्छी तरह तगार (लोच) बँध जावे। उपरान्त दो घण्टे तक उसे ढाँक कर रख दे। इसके बाद थोड़ा सा घी गर्म कर पास रख ले और हाथों में लगा-लगा कर उस आटे को खूब मुकियों से कचरे। काश्मीरी लोग में और मुसलमान तथा अंग्रेजी फैशन वाले पत्थर पर, जैसे धोबी कपड़ा पछाड़ता है, आटे को पटक पटक कर खूब ही सानते हैं। पेसा करने से तथा अधिक सानने से आटा की समस्त कनी भर जाती है। इसके बाद परोथन के सहारे दो-दो रुपये भर की लोई ले कर कुछ मोटी बनावे, उपरान्त तवे पर उलट-पुलट कर वादामी रङ्ग की सँके। बाद को अङ्गारे पर फुलावे और कपड़े से पोंछ कर घा में डुबोता जावे, थोड़ी देर में भोजन करे। यह रोट्टी बड़ी मीठी और हाज़मा होती है तथा कई दिन तक खराब नहीं होती।

खमीरी रोटी बनाने की दूसरी विधि :

मैदा आध सेर, दूध सवा पाव, घी आध पाव, मिश्री ढेढ़ तोला, सेंधा निमक धेला भर और खमीर दा तोला ।

सब चीजों को एक में मिला कर सान डाले, पीछे खूब मसले । इसके बाद दो-दो रुपये भर की छोटी-छोटी लोई लेकर गदेली बराबर बराबर की रोटी बना डाले, फिर चूल्हे पर तवा चढ़ा कर गर्म करे थोड़ा थोड़ा घी का पुचारा तवे पर लगा-लगा कर उसी पर उन रोटियों को अच्छी तरह उलट-पुलट कर सेंके । तवे के नीचे आग तेज़ न होवे । जब रोटियाँ बादामी रङ्ग की सिक जावें तब उन्हें घी में डुबो-डुबो कर किसी बतन में रखता जावे । पन्द्रह-बीस मिनट के बाद भोजन के काम में लावे । इस रोटी का आस्वादन भी बड़ा ही स्वादिष्ट होता है । कितने ही लोग इस रोटी को दमकसे में* सेंक कर तैयार करते हैं, क्योंकि तवे की अपेक्षा दमकसे चूल्हे की सिकी रोटी ज्यादा मीठी होती है ।

* दमकसे चूल्हे के बनाने की दो विधि है एक तो यह है कि जेबे मुसकमानों के यहां तन्दूर होता है उस तरह बनाया जाता है । और दूसरा यह है—एक मिट्टी की कोठी बनाई जावे और उसके बीच में एक बड़ी सी हड्डिया चौड़े मुंह की इस ढङ्ग से रखी जावे जिस के चारों तरफ चार अंगुल जगह खाली रहे । इस खाली ज़मीन में पक्के कोयसे मुलगाये जावें, बीच में हांडी पहिले ही से रखी रहे । हांडी रखने के बाद उस कोठी का मुंह बन्द कर दे । जब हांडी साल हो जावे तब ढंकना खोल कर उस हांडी में रोटियाँ भीतर चिपका देवे, पुनः कोठी का मुंह बन्द कर दे, दम में रोटी सिक जावेंगी । इसी को दमकसा चूल्हा कहते हैं । दमकसे की सिकी रोटी बड़ी मीठी होती है ।

रोगनी रोटी बनाने की विधि

मैदा एक सेर, घी पाव भर, दूध सेर भर, खमीर एक छटाँक।

पहिले आधा घी मैदा में मिला कर मसल डालो। फिर उसमें खमीर मिला कर दूध से सान डालो, पीछे उस वचे हुए घी में से थोड़ा थोड़ा घी हाथों में लगा कर आटा को खूब ही मसलो और उस घी को उस आटे में सुखा डालो। पीछे उसकी छोटी-छोटी रोटी बना कर एक थाली में घी की पोती लगा कर उस पर दो अंगुल के फासले पर उन रोटियों को रख दो. ऊपर से दूसरी थाली से उस थाली को ढाँक कर नीचे अङ्गारे सुलगा कर उस पर थाली रखो, और ऊपर वाली थाली में भी सुलगे हुए अङ्गारे रखो। इस तरह दम में वे रोटियाँ सिक कर तैयार होंगी। जब रोटियाँ वादामी रङ्गत की हो जावें तब खाने के काम में लाओ। यह रोटी बड़ी ही मीठी और स्वादिष्ट बनती है। रोगना रोटी को दोघरे* चूल्हे में भी सेंक कर तैयार करते हैं।

*दोघरा बूल्हा बाज़ार में लोहे का बना हुआ मिलता है खरीद ले, या अपने घर बना लेवे। इसके बनाने की विधि यह है—एक मिट्टी की या टीन आदि के चद्दर की एक डेढ़ बालिशत कंची बरोसी इतनी चौड़ी बनावे जिनमें थाली आराम से रखी जा सके। उस पर लोहे की तीलियाँ या जाली रख कर चार अंगुल कंची पुनः दियाल उठावे। यह दीवाल तीन तरफ से बन्द रहे एक तरफ इतनी खुली रहे, जिसमें हो कर थाली बूल्हे के भीतर रखी जा सके। चार अंगुल कंची दियाल बना कर उसे एक टीन या लोहे की पतली चद्दर से ढाँक दो, बाद को फिर चार अंगुल मिट्टी की दियाल बना दो। नीचे-ऊपर तो आग रखो और बीच में थाली रख कर, पकाओ; इसी को दोघरा बूल्हा कहते हैं।

शीरमाल रोटी बनाने की विधि

मैदा एक सेर, निमक डेढ़ तोला, दूध सवा सेर, घी एक पाव, खमीर छः माशे ।

मैदा में पहिले खमीर और निमक पीस कर डाले, पीछे मसल कर एक दिल करे । उपरान्त गर्म दूध से साने और एक भीगे कपड़े में लपेट कर एक पहर तक गर्म जगह में रख दे । इसके बाद घी गर्म कर थोड़ा थोड़ा हाथों में लगा-लगा कर उस आटे को मसले । इसी तरह मसल कर सब घी उस मैदा में मिला दे । जब आटा रुई की तरह मुलायम हो जावे तब जैसी इच्छा हो छोटी या बड़ी रोटी कुछ गुदगर बना डाले । बाद को तवा चूल्हे पर चढ़ावे और नीचे बड़ी मधुरी आँच से उसे गर्म करे । इधर खूब मीठा दही मँगा कर फेंट डाले और उन रोटियों पर लपेटे । बाद को उस तवे पर उलट-पुलट कर बादामी रङ्गत की सँके । सँकने के समय यह ध्यान रहे कि आग तेज़ न होने पावे और बराबर रोटियाँ पलटी जाया करें, जिसमें न तो वे जलने पावें और न कच्ची रहने पावें । जब सब रोटियों को बादामी सँक लो तब हवा में उन्हें ठण्ढी कर लो और भोजन करो ।

मीठी शीरमाल रोटी बनाने की विधि

बढ़िया मैदा एक सेर, चीनी एक सेर, पिस्ते की हवाई कतरी एक छटाँक, बादाम छिले और कतरे आध पाव, चिल-भोजा छिले आध पाव, किशमिश धुली और बिनी आध पाव, निमक पिसा छः माशे, खमीर एक छटाँक, दूध डेढ़ सेर, घा आध सेर ।

पहिले मैदा में निमक और खमीर मिलाओ फिर आध पाव घी छोड़ कर दोनों हाथों से खूब मसल कर एक दिल करो. फिर घीनी मिले गर्म दूध से उसे सान डालो और बीस मिनट ढाँक कर छोड़ दो। इसके बाद सब घी गर्म कर पास रख लो और हाथों में लगा कर उस मैदे को मसलो, मसलते मसलते सब घी मैदा में सुखा दो। इसके बाद पिस्ता और किशमिश के सिवा सब मेवा मिला दो। अब रुई के गाले की तरह मोटी-मोटी रोटियाँ बना कर एक थाली में ज़रा सा घी लगा कर रखो, जो रोटी थाली में रखी जावे उसमें दो दो अंगुल का अन्तर बीच में रहे। ऊपर से किशमिश और पिस्ता उन पर चिपका दो, उपरान्त दोघरे चूल्हे में उसे पकाओ। जब गुलाबी रङ्ग की सब सिक जावें तब ठण्ढी करके खाओ। खमीरी रोटी ठण्ढी ही खायी जाती है।

डबल रोटी बनाने की विधि

बढ़िया सूजी एक सेर, खजूर का रस आध पाव, सौंफ का रस आध पाव और सोडा एक रुपये भर।

सब को एक में मिला कर सान डालो, पानी का छीटा दे दे कर इतना गूँधो कि तार बँध जावे। उपरान्त एक पत्थर पर, जैसे धोबी कपड़ा पछाड़ता है, बार बार आटा पछाड़ो। तात्पर्य यह है कि जितना ही ज़्यादा आटा मसला जावेगा उतनी ही रोटी फूलेगी। इसके बाद टीन के साँचे चौकोने होते हैं उसमें भर कर अथवा बाटी की तरह गोल-गोल लोई बना कर तैयार करो। अब एक ज़मीन में कोयले सुलगाओ। जब ज़मीन लाल हो जावे तब वहाँ से आग हटाकर एक तरफ़ करदो और उस गर्म ज़मीन पर

उन साँचों को रख कर ऊपर से किसी वर्तन को औँधा दो और ऊपर से भी अङ्गारे सुलगा कर छोड़ दो। थोड़ी देर में पक कर डबल रोटी तैयार हो जावेगी। यह डबल रोटी अत्यन्त लघु-पाक है।

डबल रोटी के बनाने की दूसरी विधि

एक सेर सूजी, आध पाव घी और एक पाव दूध।

तीनों को एक में खूब मसलो, बाद को पानी का छोट्टा दे दे कर इतना मसलो कि उसमें तार उठ आवे, बाद को उसमें एक रुपये भर सोडा मिला कर पत्थर पर पटक दो। पटकते पटकते जब सूजी में तार बँध कर रुई के गाले की तरह हो जावे तब उसकी छोटी-छोटी रोटी बना कर एक टीन के चद्दर पर बराबर से रखते जाओ। उपरान्त ज़मीन आग से लाल कर के उस पर वह चद्दर मय रोटी के रखो, ऊपर से किसी वर्तन से ढँक कर कोयले की आग सुलगा दो। थोड़ी देर में रोटियाँ सिक कर वादामी रङ्गत की हो जावेंगी। यह रोटी भी बड़ी जल्दी हज़म होती है।

मीठी डबल रोटी बनाने की विधि

सूजी एक सेर, वादाम पिसे एक सेर, मलाई आध सेर, घी आध पाव, चीनी एक सेर, पिस्ता एक छटाँक, गुलाब जल आध पाव और केशर दो माशे।

पहिले चीनी की चाशनी बना डाले और उसी में पिसे वादाम, मलाई, गुलाब जल और पानी में घोट कर केशर मिला दे। बाद को सूजी उसी रस से साने, जब तक सूजी के रवे अच्छी तरह न गल जावें तब तक उसे खूब मसलता रहे।

मसलने के समय घी बराबर हाथों में लगाता जावे, जिसमें हाथ में लपटे नहीं। इसके बाद छोटी छोटी टिकिया बनावे और उन पर पिस्ते की हवाई कतर कर चिपका दे उपरान्त दोघरे चूल्हे में रख कर पकावे। जब वादामी रङ्गत की रोटी तैयार हो जावे तब काम में लावे।

कितने ही लोग गुलाब-जल और केशर में, रोटी सिक जाने के बाद, ऊपर से रोटियों को रँगते हैं। इससे कुछ अधिक सुगन्धित रोटियाँ होती है। जैसा सुभीता हो वैसी विधि से बनावे। पाक-प्रणाली दोनों विधि बनाती है। यह मीठी डबल रोटी सूजी के बजाय जव (जौ) के आटे की भी बनाई जाती है। चाहे जिसकी बनावे, खाने में यह रोटी बड़ी ही स्वादिष्ट लगती है।



द्वितीय अध्याय

चटनी-प्रकरण

चटनी का उद्देश्य



चटनी भी रसना के लिये एक अपूर्व के तृप्ति-
दायक पदार्थ है, इससे भोजन का स्वाद
बनता है और चित प्रसन्न होता है इसी
से ज्योनारों में तथा शौकीन लोग
नित्यप्रति के भोजन के साथ नाना
प्रकार की क्रियाओं के द्वारा नाना
पदार्थ की चटनी बना कर बड़े प्रेम से
भोजन करते हैं। यदि किसी की बनाई हुई चटनी अधिक
स्वादिष्ट बनी तो खाने वाले उसकी भूरि भूरि प्रशंसा करते हैं।
वैसे तो सभी खट्टाई आदि में निमक-मिर्च, धनिया-ज़ीरा आदि
डाल कर चटनी बनाया करते हैं; परन्तु चटनी कैसी बननी
चाहिये, उसमें क्या विशेषता हानी चाहिये क्या गुण होना
चाहिये यह सब आदमी नहीं जानते। चटनी किस प्रकार किस
वस्तु की बनानी चाहिये, जिससे वह रसना को तृप्तिदायक
होती हुई हाज़मा बने, और खाने वाले प्रशंसा करें; यही चटनी
का मुख्य उद्देश्य है। उसी चटनी के बनाने की नाना प्रकार
की शैली नीचे लिखी जाती है :—

आम की चटनी बनाने की विधि

कच्चे आम का गूदा पाव भर, सफेद जीरा दो माशे, लौंग एक माशे, हरा या सूखा धनिया छः माशे, लाल मिर्च चार माशे, जायफल आधा माशे, दालचीनी आधा माशे, हरा या सूखा पोदीना छः माशे, अदरक डेढ़ तोला, निमक डेढ़ तोला ।

सबको सिल पर खूब महीन पीस कर छः माशे चीनी मिला ले । पीछे थोड़ी देर तक ढाँक कर रख दे, उपरान्त फट कर भोजन के काम में लावे ।

आम की चटनी बनाने की दूसरी विधि

कच्चे आम का गूदा पाव भर, शकर आध पाव, धनिया दो तोला, लौंग और इलायची दो-त्रो माशे, गोल मिर्च छः माशे, लाल मिर्च छः माशे, निमक डेढ़ तोला ।

इन सब को सिल पर खूब महीन पीस डाले, उपरान्त पत्थर के बर्तन में रख ले । जब इच्छा हो तब भोजन के काम में लावे । यह चटनी मीठी बनेगी । यदि मीठी न खा कर खट्टी ही खाना हो तो शकर न डाल कर बना ले । कितने लोग आम भून कर चटनी बनाते हैं, किन्तु जो स्वाद कच्चे आमों का है वह भूने आम का नहीं होता है ।

आम की चाशनीदार चटनी बनाने की विधि

आम की चाशनीदार चटनी इस तरह बनाई जाती है:— पाँच सेर आम को लेकर छील डाले, पीछे सिल पर खूब महीन पीस कर एक मोटे कपड़े में रख उसका सब रस निकाल ले । इस रस में एक सेर शकर डाल कर चूल्हे पर चढ़ा दे

और एक-दो तार की चाशनी तैयार कर ले । पीछे किशमिश आध पाव, वादाम छिले एक तोले, छुहारे दो माशे, तलाव हींग एक माशे, लौंग, इलायची और दालचीनी दो-दो माशे, सफ़ेद ज़ीरा छः माशे, स्याह ज़ीरा पाँच माशे, लाल मिर्च एक तोला, कतराई हुई अदरक एक छटाँक । सब मसालों को थोड़े से घी में भून डाले, उपरान्त पीस कर उसी चाशनी में मय अदरक के मिलाकर काम में लावे ।

आम की अमीरी चटनी बनाने की विधि

कच्चे आम का गूदा एक सेंर, पिसी हल्दी एक तोला, पिसी सरसों तीन तोला, राई आधा तोला, गुलाब का इत्र पाँच घूँद, पञ्चफोरन तीन माशे, अदरक एक तोला, निमक चार तोला, चीनी वा शक्कर एक पाव, वा आध पाव ।

पहिले आम को छील कर पतली-पतली फाँके बना डाले, उसके बाद थोड़े से चूने को पानी में मिला कर फाँकों में मसल डाले, पीछे पानी से अच्छी तरह धो डाले, जिसमें चूने का अंश रह न जावे । उपरान्त आधी तोला हल्दी और एक तोला निमक पीस कर उन टुकड़ों को लपेट कर थोड़ी देर तक रख छोड़े, पीछे गर्म पानी से धो डाले और एक साफ़ कपड़े में बाँध कर खूँटी पर लटका दे; जिसमें उसका सब पानी निकल जावे । इसके बाद एक फ़र्लदार बर्तन में या कढ़ाई में* घी छोड़

*चटनी पकाने के लिये जो कढ़ाई या पतीसी काम में लाई जाये, वह कुर्ख की होनी चाहिये नहीं तो चटनी खराब हो जावेगी । इसी तरह चटनी के रखने के लिये—परधर, रांग, कांच, ग्वालमोनियम या मट्टी के ही बर्तन होने चाहिये ।

गर्म करे, उसमें पञ्चफोरन और राई छोड़ बघार तैयार करे और उन आम की फाँकों को छौंक दे। एक बार चला कर ढाँक दे, दो मिनिट के बाद उसमें निमक, हल्दी, पिसी सरसों छोड़ कर चला दे और ढाँक दे। जब वह खदबदाने लगे तब उसमें मोठा छोड़ दे और पकावे। जब वह खूब गाढ़ा हो जाये तब उसे चूल्हे से नीचे उतार कर किसी मिट्टी की हाँड़ी आदि में उँडेल ले और उसमें गुलाब का इत्र छोड़ ढाँक दे, अदरक खूब महीन कतर कर मिला दे। यह चटनी बहुत दिन तक रह सकती है और बड़ी जायकेदार बनती है।

आम की अमीरी चटनी बनाने की दूसरी विधि

कच्चे आम एक सौ, बिना बीज की पकी इमली दो सेर, चीनी तीन सेर, सिरका पाँच सेर, पिसी दालचीनी एक छटाँक, निमक एक सेर, कतरी भदरक एक सेर और जायफल पिसी एक छटाँक, लाल मिर्च आध पाव।

आमों को साँपी से छील कर उसकी गुठली निकाल डालो। पीछे निमक मिला कर छोड़ दो। तीसरे दिन आधे सिरके के साथ चीनी की चाशनी बना डालो। इधर आम में से जो पानी निकलेगा उसे फेंक दो और बचे हुए सिरके में उसे उबालो, जब कुछ गल जावे तब उसे चूल्हे से उतार कर ठण्डा करो और एक हाँड़ी में भर दो, ऊपर से इमली और पिसा सब मसाला डाल दो और उस हाँड़ी को चूल्हे पर चढ़ा कर पकाओ, ऊपर से सिरका मिली चाशनी छोड़ दो। जब सब चीजें पक कर गाढ़ी हो जावें तब अच्छी तरह उसे ठण्डा करके किसी

चौड़े मुँह की शीशी में या अमृतवान में भर दो और उसका मुँह बन्द कर रख दो—समय पर काम में लाओ ।

आम की निमकीन चटनी बनाने की विधि

एक सौ ऐसे आम लो जिनमें गुठली अभी न पड़ी हो, निमक आध सेर, राई आध पाव, सरसों एक सेर, लाल मिर्च एक पाव, स्याह जीरा एक पाव, मेंथी आध पाव, सौंफ आध पाव, औराहरा पोदीना पाव भर ।

पहिले आम और पोदीना सिल पर पोस डालो, बाद को कढ़ाई में थोड़ा सा घी छोड़, सब मसाला भून डालो । उपरान्त उसे पीस कर उन फाँकों में मिला कर किसी वर्तन में भर कर रख छाड़ो । यह चटनी भी बड़ी ज़ायकेदार बनती है और अन्न को पचाती है ।

यदि इसे मीठी चटनी बनाना हो तो इसमें एक सेर चीनी और मिला लो ।

आम की मीठी चटनी सिरकेदार

कच्चे आम दो सौ, निमक डेढ़ सेर, कुचली अदरक दो सेर, लाल मिर्च आध सेर, किशमिश धुली दो सेर, तेजपत्र छः माशे, होंग चार रत्ती, सौंफ पाव भर, मेंथी आध पाव, जीरा सफ़ेद एक तोला, स्याह जीरा छः माशे, सिरका तीन सेर और चीनी या गुड़ चार सेर ।

पहिले आम को छील डालो और विलाईकस में कस कर गुठली फेंक दो । मिर्च के टुकड़े बना लो, उपरान्त डेढ़ सेर सिरके में चीनी मिला कर चाशनी बनाओ । जब एक तारा

चाशनी बन जावे तब उसमें गूदा छोड़ कर पकाओ, जब आम गल जावे तब सिरका छोड़ कर बाकी सब चीजें उसमें डाल दो और लकड़ी के हथे से चला कर मिला दो। थोड़ी देर के बाद बचा सिरका भी छोड़ दो, और तेज़ आँच से पकाओ, पलटे से बराबर चलाते रहो। जब चटनी गाढ़ी हो जावे तब चूल्हे से उतार कर ठण्डी कर लो; उपरान्त किसी वर्तन में भर कर रख लो। समय पर काम में लाओ।

आम की निमकीन चटनी सिरकेदार

विलाईकस में कसा हुआ आम का गूदा तीन सेर लेकर एक कपड़े में रखो, जिससे उसका सब पानी निकल जावे। बाद को उस गूदे को तीन पाव सिरके में भिगो दो, दूसरे दिन उस सिरके को चूल्हे पर चढ़ा कर पकाओ। जब गूदा गल जावे तब उतार लो। इधर एक पाव मूली विलाईकस में कसी हुई*, डेढ़ पाव अदरक विलाईकस में कसा हुआ ले कर उस आम में छोड़ दो। फिर डेढ़ पाव राई लेकर एक दूसरे वर्तन में सिरका में पास कर उठा लो और उसे कहीं रख दो, बाद को बिना बीज के साफ़ मुनक्का डेढ़ पाव ले कर उस आम में छोड़ दो और डेढ़ पाव निमक पीस कर मिला दो। बाद को एक दूसरे वर्तन में सब को उड़ेल कर पाव भर लाल मिर्च पीस कर और पहिले सिरका में पिसी राई सब मिला कर उस वर्तन का मुँह किसी चीज़ से बन्द कर दोनों हाथों से खूब झकझोर दो। यदि इसमें रस ज्यादा हो तो इसे

*कितने लोग मूली की जगह प्याज़ या सहसुन डालते हैं, अपनी रुचि पर है चाहे जो छोड़े।

दुबारा चूल्हे पर चढ़ा दो और पकाओ। जब वह पक कर गाढ़ी हो जावे तब उसे ठण्डी करके बोटल में भर दो, समय पर काम में लाओ।

पकी इमली की चटनी बनाने की विधि

बिना बीज की पकी इमली एक सेर, चीनी एक सेर, नींबू का रस आध पाव, लौंग आठ माशे, सफ़ेद ज़ीरा छः माशे, स्याह ज़ीरा एक तोला, बड़ी इलायची एक तोला, गोल मिर्च एक तोला, लाल मिर्च एक छटाँक, हरी धनिया आध पाव, निमक आध पाव।

पहिले इमली को नींबू का रस देकर सिल पर पीस डालो, यदि रस कम पड़े तो और मिला लो। दोनों ज़ीरा आग में भून डालो, पीछे सब मसाले को एक साथ पीस कर इमली में मिला दो, साथ ही इमली में साफ़ चीनी भी मिला दो और सब को एक बतन में भर मुँह बन्द कर दो, तीन दिन घाम में रख काम में लाओ।

इमली की चटनी बनाने की दूसरी विधि

बिना बीज की इमली का गूदा दो सेर, पिसी लाल मिर्च आध पाव, कतरी अदरक पाव भर, दालचीनी पिसी एक छटाँक, बिना बीज के मुनक्का पाव भर, छुआरे के महीन कतरे पाव भर, किशमिश एक सेर, चीनी सवा सेर, निमक आधा पाव सिरका एक सेर और सूखा पोदीना एक छटाँक।

पहिले सिरका में चीनी मिला चाशनी तैयार करो, बाद को सब मसाला इमली में मिला कर सिरका को छोड़ दो और मुँह

चन्द कर दो। दूसरे दिन उसे चूल्हे पर चढ़ा कर पकामो साथ ही मेवा भी छोड़ दो। जब किशमिश फूल जावे और रसा गाढ़ा हो जावे तब उसे उतार कर ठण्डा करो, उपरान्त किसी वर्तन में भर कर रख दो, समय पर काम में लाओ।

कच्ची इमली की चटनी बनाने की विधि

कच्ची (हरी) इमली आध पाव, लाल मिर्च छः माशे, ज़ीरा, चार माशे, धनिया अथवा पोदीना दो रूपये भर, चढ़ी इलायची दो माशे और निमक छः माशे।

पहिले इमली को पानी में उबाल डाले और मसल कर कपड़े में छान कर रस निकाले, पीछे कढ़ाई में थोड़ा सा घी छोड़ ज़ीरे का वघाड़ तैयार करे और उसी में उस छाने रस को छौंक दे। वाद को सब चीज़ों को पीस कर उसमें मिला दे और जब रस गाढ़ा हो जावे तब चूल्हे से उतार ठण्डा करे, वाद में किसी वर्तन में रख दे। यदि इसे ज़्यादा खर्श बनाना हो तो नींबू कतर कर मिला ले।

अदरक की चटनी बनाने की विधि

एक पाव अदरक, दो तोला निमक, छः माशे लाल मिर्च, एक छटाँक मूली की जड़ (बिना पत्तों की), एक छटाँक सिरका, और पाँच नींबू।

अदरक छील कर विलाईकस में कस कर महीन कर डालो, उपरान्त मूली और अदरक दोनों सिरका में भिगो दो, उपरान्त सब मसाले पीस कर मय निमक के छोड़ दो। वाद को उस वर्तन का मुँह बन्द कर दोनों हाथों से झकझोर दो

और धूप में तीन दिन तक रहने दो। उपरान्त समय पर काम में लाओ।

दही के साथ अदरक की चटनी बनाने की विधि

आध पाव मीठा दही ले कर कपड़े में बाँध कर लटका दो, जिसमें उसका सब पानी निकल जावे। तब एक छटाँक अदरक ले कर छील डालो और एक तोला सुगन्धराज मसाले के सहित पीस कर उसका पानी निकालो और दही में मिला कर खूब फेंट डालो। जब दही मक्खन की तरह हो जावे तब उसे किसी बर्तन में निकाल कर रख लो समय पर काम में लाओ। यह दध्यादि की चटनी बड़ी ही मुख-प्रिय और हाज़मा होती है। आठ-दस दिन तक खराब भी नहीं होती।

अदरक की चटनी बनाने की साधारण विधि

अदरक आध पाव लेकर छील डाले, फिर विलाईकस में कस कर महीन कर ले, इतनी ही मूली को भी कस ले, पीछे अन्दाज़ से निमक-मिचें छोड़ ऊपर से नींबू का रस मिला दे। और भोजन के साथ खावे। यह चटनी बड़ी हाज़मा है।

आलू-बुखारा की चटनी बनाने की विधि

आलू-बुखारा एक सेर, नींबू का रस एक सेर, निमक एक पाव, गोल मिर्च एक छटाँक, स्याह जीरा चार तोला, सफ़ेद जीरा दो तोला, किशमिश पाव भर, बादाम आध पाव, छोटी इलायची तीन तोला, सूखा पोदीना डेढ़ छटाँक, हरा पोदीना आधी छटाँक, अदरक एक छटाँक, चीनी डेढ़ सेर और जुआरा पाव भर।

पहिले आलू-बुखारा को पानी से अच्छी तरह धो डालो, पुनः नौवू के रस में धुवो कर एक दिन को छोड़ दो। दूसरे दिन दोनों जीरा आग में भून लो और इलायची-मिर्च को निमक के साथ पीस डालो, वादाम पानी में पीस लो, किशमिश धीन-धो कर साफ़ कर लो। छुआरे की गुठली निकाल कर छोटे छोटे टुकड़े बना लो। आलू-बुखारा को नौवू के रस के साथ पीस कर कपड़े में छान लो, सब मसाला मिला कर चीनी छोड़ दो और सब को एक वर्तन में भर कर उस वर्तन का मुँह बन्द कर दो। वाद को हाथ से पकड़ वर्तन को खूब झकझोर कर पोदीना और अदरक एक में पीस कर मिला दो और चार-पाँच दिन तक धूप में रखा रहने दो* रोज़ एक बार उसे झकझोर दिया करो। अब यह चटनी तैयार हो गई।

अनारस की चटनी बनाने की विधि

अनारस एक सेर, हल्दी एक तोला, नौवू का रस एक छटाँक, किशमिश धुली आध पाव, इलायची दो माशे, सफ़ेद जीरा चार माशे, गोल मिर्च एक तोला, सरसों पिसी आधी छटाँक, घी आधी छटाँक और निमक डेढ़ तोला।

पहिले अनारस को छील डाले, पीछे चाकू की नोक से उसकी सब आँखें निकाल डाले। उपरान्त दो माशे निमक, छः माशे चूना मिला कर अनारस में खूब अच्छी तरह लपेट कर कुछ देर लटका

* यदि उसी दिन चटनी खानी हो तो बूझहे पर चढ़ा कर एक उबाल दे लो, उपरान्त भोजन करो। उबाल देने से ताज़ी ही खाने के योग्य हो जाती है, दूसरे जल्दी बिगड़ने भी नहीं।

छोड़ दे, उसका सब विषैला पानी निकल जावेगा। इसके बाद पानी से अच्छी तरह धाँ कर साफ़ कर डाले, बाद को चाकू से काट कर बड़े बड़े टुकड़े बना डाले। अब एक पतीली में भर कर पानी भर दे और उवाले। थोड़ी देर में अनारस गल जावेंगे, अब उसका सब पानी फेंक दे, उपरान्त पिसी सरसों उन टुकड़ों में लपेट दे और पुनः पतीली में भर कर चूल्हे पर चढ़ावे, हल्दी पीस कर डाल दे, और थोड़ा सा पानी भी भर दे। बाद को चीनी, किशमिश, निमक और नींबू का रस छोड़ पका ले। जब एक उवाल उसमें आ जावे तब उसे किसी बर्तन में उँडेल दे और पतीली माँज कर साफ़ कर डाले। फिर पतीली चूल्हे पर चढ़ा कर घी छोड़ गर्म करे, इलायची के दाने और दो माशे राई डाल तड़का तैयार करे, मसाला हो जाने पर अनारस छौंक दे और जो रस बचा है उसे भी डाल कर पतीली का मुँह ढाँक दे। जब दो उफ़ान आ जावे तब उसे चूल्हे से उतार ठण्डा कर ले और शीशी में भर कर रख दे। समय पर काम में लावे।

करमचा की चटनी बनाने की विधि

पहिले करमचा को काट कर दो टुकड़े बना डाले और पानी में भिगो दे, इधर आग सुलगा कर कढ़ाई में तेल गर्म कर पञ्चफोरन का तड़का देकर उन करमचा को छौंक दे ऊपर से अन्दाज़ की हल्दी, निमक और मिर्च पीस कर छोड़े और पलटे से खूब नीचे ऊपर चला कर भूने। जब भुन जावे तब उसमें चीनी और थोड़ा सा पानी छोड़ पकावे। गाढ़ी हो जाने

पर उतार ले और ठण्डी कर के शीशी आदि में भर कर रख दे, समय पर काम में लावे।

करौंदे की चटनी बनाने की विधि

करौंदों को चीर कर भीतर के बीज निकाल डाले। उपरान्त हरी धनिया या पौदीना छोड़ कर निमक, मिर्च और जीरा डाल महीन पीस ले। वस चटनी बन गयी। यदि मोठी चटनी बनानी हो तो निमक से चौगुनी चीनी छोड़ कर मिला ले।

कैथ की चटनी बनाने की विधि

कैथ की चटनी अधपके कैथ की बनती है कच्चे की नहीं। यदि गहर कैथ न मिले तो कैथ को आग में भून लेना चाहिये। कैथ का गूदा आध पाव, पौदीना छटाँक भर, निमक छः माशे, लाल मिर्च चार माशे, लौंग और इलायची एक-एक माशे, दोनों जीरा एक माशे।

सब को सिल पर खूब महीन पीस डाले और भोजन के समय काम में लावे, कितने ही लोग मोठी और कितने ही चटनी में सरसों का तेल भी मिलाते हैं। यदि मोठी चटनी खानी हो तो एक छटाँक गुड़ या चीनी मिला ले, बाकी विधि सब ऊपर की ही करे और यदि तेल खाना हो तो चटनी में, पीस चुकने बाद, थोड़ा सा तेल मिला ले।

कैथ की चटनी बनाने की दूसरी विधि

ऊपर बताई रीति से कैथ गहर या आग में भूना एक पाव गूदा, एक पाव चीनी, एक पाव दही, किशमिश आध

पाव, छोटी इलायची का दाना एक माशे, राई दो माशे, सरसों पिसी छः माशे, हल्दी पिसी* डेढ़ माशे, घी एक छटाँक, निमक तीन माशे और पानी पाव भर ।

पहिले कैथ का गूदा ले कर उसे खूब अच्छी तरह मसल डालो, बाद को पानी में दही घोल कर छोड़ दो, ऊपर से चीनी, पिसी सरसों छोड़ कर हाथ से सब को घोल डालो और एक साफ़ कपड़े में उसे छान कर किसी कलईदार या पत्थर तथा मिट्टी की हाँडी में रखो । अब एक कलईदार कढ़ाई चूल्हे पर चढ़ाओ और घी छोड़ गर्म करो, फिर राई और मिर्च डाल कर किसी वर्तन से ढाँक दो, जब चटक वन्द हो जावे तब वह घोला हुआ कैथ छौंक दो और मुँह ढाँक कर पकाओ । जब पक कर चटनी गाढ़ी हो जावे तब उसे चूल्हे से उतार ठण्डी करो और इलायची पीस कर डाल लो और किसी पात्र विशेष में रख लो । भोजन के समय काम में लाओ । इस चटनी का स्वाद अपूर्व होता है ।

गुलाबी चटनी बनाने की विधि

दूध का खोवा आध पाव, पक्की इमली का गूदा आध पाव, चीनी आध पाव, राई और जीरा सफ़ेद दो माशे, स्याह जीरा एक माशे, छोटी इलायची के दाने छः माशे, गोल मिर्च छः माशे, केशर दो माशे और घी एक छटाँक, किशमिश आध पाव, गुलाब-जल पाव भर ।

पहिले कढ़ाई में आधी छटाँक घी छोड़ कर खोवा को खूब भून डालो चूल्हे के नीचे आँच तेज़ न रखना चाहिये, मधुरी

* जो लोग रङ्गदार चटनी पसन्द नहीं करते, वे हल्दी न डालें ।

आग से भूनने पर खोवा अच्छा भुनेगा। जब खोवा भुन कर गुलाबी रङ्ग का हो जावे तब उसे ठण्ढा होने को किसी थाली में फैला दो। इधर इमली को थोड़े से पानी में धोल कर कपड़े में छान लो। इलायची और मिर्च तथा जीरा आधा पीस लो, केशर को गुलाब जल में घोट कर पास रख लो। अब उस भूने खोवे को दानों हाथों से मसल कर चूर-चूर कर लो, गाँठें न रहने पावें। बाद का कलईदार कढ़ाई में बचा हुआ घी छोड़ कर जीरा और राई का बघार तैयार कर इमली के पत्ते को छौंक दो, चीनी भी ऊपर से डाल दो और पकाओ, जब एक उबाल उसमें आ जावे तब खोवा और साफ़ करके किशमिश छोड़ निमक-मसाला डाल दो, तीन छटाँक गुलाब-जल भी डाल दो। मधुरी आँच से पकाओ। जब पक कर गाढ़ी हो जावे तब चूल्हे से उतार कर एक नॉवू कतर कर रस निचोड़ दो। जब ठण्ढी हो जावे तब केशर मिले हुए गुलाबजल को छोड़ किसी शीशी आदि में भर कर समय पर काम में लाओ। यह खोवा की चटनी को एक बार रसना पर रखने से चित्त प्रसन्न हो जाता है। दूसरे यह रुचि को बढ़ाती है, वमन को रोकती है एवं क्षुधा की वृद्धि कर चित्त को प्रसन्न करती है। गुलाब-जल के संयोग से ही गुलाबी चटनी इसे कहते हैं।

तिल की चटनी बनाने की विधि

काले और ताजे तिल एक छटाँक, कागज़ी नॉवू दो, पकी इमली आधी छटाँक, चीनी छटाँक भर।

पहिले तिल को पानी में भिगो कर दोनों हाथों से खूब मसल डालो, जिसमें उसकी भूसी निकल जावे। इमली पानी

में मसल कर छान लो। अब सिल पर तिल को खूब महीन पीसो, साथ ही निमक-मिर्च भी अन्दाज़ से छाड़ दो। पीछे सब चीज़ों को एक में मिला कर पत्थर के वर्तन में रख लो। ऊपर से नीवू काट कर रस निचोड़ दो। यह चटनी बड़ी ज़ायकेदार बनती है।

धनिया की चटनी बनाने विधि

हरी धनिया की पत्ती एक छटाँक, पकी इमली आधी छटाँक, निमक तीन माशे, लाल मिर्च दो माशे, लौंग-इलायची एक-एक माशे, दोनों ज़ीरा एक माशा।

पहिले इमली को पानी में भिगो कर मसल डालो, बाद को कपड़े में छान कर पथरी में रख लो। उपरान्त धनिया की पत्ती अच्छी तरह साफ़ कर डालो, कोई सड़ी-गली पत्ती न रहे। पीछे पानी से धो कर सिल पर निमक मिर्च के साथ सब मसाला पीस डालो और इमली के छाने हुए पने* में मिला लो। बाद का भोजन के साथ काम में लाओ। कितने ही लोग चीनी भी इसमें मिलाते हैं, यह अपनी इच्छा पर है।

पोदीना की चटनी बनाने की विधि

हरा पोदीना आध पाव, निमक चार माशे, लाल मिर्च चार माशे, कच्चे आम आध पाव§ लौंग, इलायची, दोनों ज़ीरा

* धनिया की चटनी में इमली की खटाई ही अच्छी लगती है यदि न मिले तो अमचूर छोड़े।

§ पोदीने की चटनी में इमली की खटाई अच्छी नहीं होती, इसमें आम की खटाई छोड़े, जहाँ तक बने कच्चे आम ही छोड़े, जब कच्चे आम न मिलें तब अमहर या अमचूर छोड़ना चाहिये।

एक-एक माशे। सब को सिल पर महीन पीस डाले। आम को छील कर गुठली निकाल डाले तब पीसे। पीस कर पत्थर के बर्तन में रख ले और समय पर भोजन के काम में लावे।

पके केले की चटनी बनाने की विधि

पके केले चार, कागज़ी नाँवू दो, निमक एक माशे, स्याह ज़ीरा एक माशे, इलायची दो माशे, स्याह मिर्च दो माशे।

पहिले स्याह ज़ीरा और इलायची को आग में भून डाले, पीछे निमक-मिर्च और ज़ीरा बगैरह को महीन पीस डाले। बाद को केले छील कर मसल डाले और मसाला मिला दे। पीछे नाँवू कतर कर उसका रस मिला दे। सब को एक में फेंट कर समय पर काम में लावे, यह चटनी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है।

अमरूद की चटनी बनाने की विधि

अमरूद की चटनी भी बड़ी ही स्वादिष्ट और हाज़मा बनती है, इसके खाने से चित्त प्रसन्न हो जाता है। इसके बनाने की यह विधि है :—

अच्छे घुले हुए अमरूद दो, नाँवू एक, लाल मिर्च एक माशे, ज़ीरा एक माशे, इलायची एक माशे और धनिया हरी छः माशे और निमक डेढ़ माशे इन सब को सिल पर महीन पीस डाले और समय पर भोजन के साथ स्वाद ले।

सब प्रकार की चटनी बनाने का गुरु

यदि यहाँ पर प्रत्येक चीज़ों के नाम से जिनकी कि चटनी बनाई जाती है अलग-अलग विधि लिखें, तो बहुत ही विस्तार बढ़ता है, इसलिये हम अपने पाठकों के सुभीते के लिये चटनी

वनाने का गुरु बताते हैं; जिसके द्वारा वे जिस वस्तु की चटनी बनाना चाहेंगे बिना किसी आपत्ति के बना लें। प्रायः चटनी दो प्रकार के फलों की बनाई जाती है। एक तो खट्टे फल जैसे—आम, आंवला, आमड़ा, करौंदा, कमरख, लुकाट आदि; दूसरे वे फल जो खट्टे नहीं होते, जैसे—अमरूद, अखरोट, मकोय, बेर, केला, लोचू, कसेरू, सोंठ, अदरक, शरीफा आदि। जो फल स्वयं खट्टे हैं, उनकी चटनी तो उसी तरह मसाला दे कर बनाई जाती है, और जो फल स्वयं खट्टे नहीं हैं उनमें ऊपर से खटाई मिलाई जाती है। खटाई जो मिलाई जाती है वे यह हैं:—आम अथवा अमहर या अमचूर, नींबू, इमली और अन्यान्य खट्टे फलादि। वनाने की विधि भी दो प्रकार की है एक साधारण दूसरी विशेष विधि।

साधारण तो यह है, जिसकी चटनी बनानी हो, उसमें निमक, मिर्च, धनिया या पोदीना और कोई खटाई मिला कर पीस ले।

विशेष विधि से वनाने में यह मसाले छोड़ कर बनावे:—धनिया या पोदीना दो तोला, लौंग दो माशे, सफ़ेद जीरा दो माशे, स्याह जीरा एक माशे, गोल मिर्च तीन माशे, बड़ी इलायची तीन माशे, दालचीनी दो माशे, अदरक एक तोला, सोंठ आठ माशे और खटाई आध पाव * यह मसाला चाहे जिस चटनी में आप मिला कर चटनी बना लें।

* अदरक, सोंठ और खटाई अपनी बुद्धिमानी से ढाले, क्योंकि किसी में यह पड़ते हैं और किसी में नहीं। खटाई में आम ज्यादा पड़ेगा, अमहर या अमचूर कम पड़ेगा, इसलिये ज़रा सी बुद्धिमानी भी खर्च करना ज़रूरी है, बुद्धि के अनुसार न्यूनाधिक कर बना ले।

अमलतास की चटनी बनाने की विधि

अमलतास की चटनी बड़ी ही गुणकारी है। यह चटनी हाज़मा और दस्तावर है। रात्रि को यदि भोजन के साथ खायी जावे तो सवेरे खुलासा दस्त लाती है, इसीलिये यह द्वा माशे से अधिक न खानी चाहिये। इसके बनाने की विधि नीचे दी जाती है :—

अमलतास का गूदा आध पाव, कागज़ी नौबू का रस आध सेर, सिरका छटाँक भर, चीज़ निकाले हुए मुनक्का आध पाव, सोंठ एक छटाँक, अदरक एक छटाँक, सफ़ेद जीरा एक तोला, स्याह जीरा छः माशे, बड़ी इलायची एक तोला, दालचीनी एक तोला, पीपल छोटी एक तोला, स्याह मिर्च तीन तोला, भूनी तलाव हॉग तीन माशे, और सेंधा निमक नौ माशे।

पहिले अमलतास के गूदे को नौबू के रस में चार-पाँच दिन तक भोगने को छोड़ दे। इसके बाद एक साफ़ कपड़े में मसल कर छान डाले। बाद को सोंठ आदि सब मसालों को पीस कर मिला दे। मुनक्का को मिला कर बर्तन का मुँह बन्द कर धूप में आठ दिन तक रहने दे, बाद को उसमें सिरका और निमक भी छोड़ दे। तीन दिन धूप में और रख कर पुनः खाने के काम में लावे। यह चटनी बिल्कुल महकेगी नहीं।

पोस्त के दाने की चटनी बनाने की विधि

जिस प्रकार तिल की चटनी बनायी जाती है उसी तरह पोस्त की चटनी भी बना लो।

सूरन की चटनी बनाने की विधि

हाथ में तेल लगा कर सूरन को छील डाले और टुकड़े कर ले। पीछे जीरा दो माशे, लौंग, इलायची और दालचीनी एक

एक माशे, लाल मिर्च तीन माशे, हरा धनिया या हरा पोदीना आध तोला, जायफल आधे माशे, अदरक एक तोला और निमक एक तोला चार माशे, भूना चना का वस्ता आध पाव, सूरन के टुकड़े भी आध पाव संग्रह करे। सूरन छील-कतरकर चने का वस्ता और सब मसाला एक में बारीक पीस डाले। ऊपर से चार पाँच नाँवू अथवा छः ढाँक भर नाँवू का रस मिला दे, वाद को भोजन के काम में लावे। यह चटनी अत्यन्त मुख-प्रिय बनती है, साथ ही बवासीर की बीमारी वालों को बड़ी ही लाभकारी है। गला बिल्कुल नहीं काटती।

सूरन की चटनी बनाने की दूसरी विधि

छिले हुए सूरन के टुकड़े एक पाव, बिना बीज की पकी हमली डेढ़ पाव, गुड़ एक पाव, सरसों का तेल डेढ़ पाव, लौंग ढाई माशे, निमक छः माशे, पिसी हल्दी एक तोला, पिसी राई दो तोला, भुजी सरसों का चूर्ण छः माशे भुजी का चूरा छः माशे, पञ्चफोरन चार माशे।

पहिले सूरन के पतले-पतले कतरे बना कर दो सेर ठण्डे जल में दो घण्टे भीगने दो। पीछे दो-तीन पानी से और अच्छी तरह धो लो। दो सेर पानी उवालने को चूल्हे पर चढ़ा दो। जब पानी अच्छी तरह खौलने लगे तब सूरन के टुकड़े उस में छोड़ दो। ऊपर से पत्तीली का मुँह ढाँक दो। जब आधा पानी जल जावे तब सूरन के टुकड़े निकाल कर ठण्डे पानी में छोड़ दो, फिर एक कपड़े में बाँध कर लटका दो, जिसमें उसका सब पानी निथर जावे। उपरान्त कढ़ाई में पाव भर तेल छोड़ साथ ही कच्चे तेल में सूरन के टुकड़े छोड़ दो, वाद को आग जलाओ।

पलटे से बराबर चलाता हुआ भूने, जब आधी बादामी रङ्गत हो जावे तब हल्दी, राई और निमक छोड़ नीचे ऊपर चला दो। इधर एक सेर जल में शमली घोल कर कपड़े से छान लो और सूरन में छोड़ दो पुनः पकाओ। जब सूरन गल कर मिल जावे तब गुड़ छोड़ दो और बराबर चलाते रहो। जब पानी सब जल कर बह गाढ़ा हो जावे तब बचा तेल छोड़ो और एक उफान आ जाने पर बचे हुए पिसे मसाले छोड़ कर एक बार चला दो और पत्तीली का मुँह बन्द कर दो। दस मिनिट के बाद चल्हे से उतार लो। ठण्डा करके पत्थर, राँगे या काँच के पात्र विशेष में भर कर रख दो। समय पर आहार करो।

दही की चटनी बनाने की विधि

अच्छा बढ़िया दही पाव भर, कागज़ी नींबू का रस एक छटाँक, चीनी आध पाव, ज़ीरा दोनों दो माशे, स्याह मिर्च छः माशे, छोटी इलायचा एक तोला, केशर एक माशे, गुलाब-जल एक छटाँक।

पहिले दही को एक कपड़े में बाँध कर उसका सब पानी निकाल डालो, उपरान्त दोनों ज़ीरा, मिर्च और इलायची मिला कर दही को सिल पर खूब महीन पीस डालो। केशर गुलाब-जल में पीस कर मय चीनी के दही में मिला दो। इसके बाद नींबू का रस मिला कर भाजन के काम में लाओ। यह चटनी अत्यन्त स्वादिष्ट और हाज़मा है।

टमाटर की चटनी बनाने की विधि

टमाटर (विलायती बैंगन) को दो-दो टुकड़े कर पत्तीली में भर दे और बिना पानी छोड़े उबाल डाले। इसके बाद एक

कपड़े में छान कर खचुरी फेंक दे, इसके बाद एक पतीली में रख कर पकावे, जब उसका पानी जल कर वह खूब गाढ़ा हो जावे तब उसमें यह मसाला मिलावे:—सिरका ऊख का पाव भर, चीनी एक छटाँक, अदरक आध सेर, चादाम आध सेर, किशमिश पाव भर, लाल मिर्च आध पाव, इमली एक सेर और निमक दो तोला आठ माशे। सब मसाले और निमक को सिरके में पीस डाले। इमली को थोड़े पानी में भिगो कर कपड़े में छान डाले। उपरान्त सब को किसी चीनी के बर्तन में या चौड़े मुँह की शीशी में भर कर एक महीने तक धूम में रख दे। जब-तब उसे हिला दिया करे। बाद को भोजन करे।

पीले आलू की चटनी बनाने की विधि

पीले (जर्द) आलू दो सेर, सफ़ेद शकर आध सेर, किशमिश एक सेर, अदरक आध पाव, लाल मिर्च आधी छटाँक, तीन तोला निमक और एक सेर सिरका।

पहिले आलू छील डाले और शकर के साथ थोड़ा पानी देकर इतना उवाले कि मुरब्बा की तरह सुख हो जावें। अब किशमिश वगैरह भी छोड़ दे और दस मिनिट तक और पकावे। इसके बाद चूल्हे से उतार ले और गर्म ही में सिरका मिला दे और चोतल आदि में भर कर धूप में रख दे, आठ दिन के बाद भोजन के काम में लावे।

धान्याष्टक की चटनी बनाने की विधि

धानिया आधी कच्ची आधी भूनी एक छटाँक, पोदीना आधा हरा आधा सुखा एक छटाँक, जीरा सफ़ेद आधा कच्चा

आधा भूना एक छटाँक, लाल मिर्च एक छटाँक, अमचूर एक छटाँक, गुड़ एक छटाँक, निमक एक छटाँक ।

सब चीज़ें सिल पर पीस कर सिरका में मिला दे; उपरान्त वर्तन में भर कर धूप में रख दे, तीसरे दिन भोजन के काम में लावे ।

इसी तरह बुद्धिमानी के साथ, बेर, मकोय, चूका, लूकोट, वामकी, हरफाखेड़ी नारङ्गी, पत्थर-चूक इत्यादि खाद्य-द्रव्यों की चटनी, आम की चटनी की तरह, वही सब मसाला देकर, विधिपूर्वक बना ले । जो वस्तु खट्टी हैं वे तो स्वयं ही अम्ल हैं और जो खट्टी नहीं हैं उनकी चटनी बनाने में नींबू आदि की खटाई व्यवहार में लाई जाती है ।



तृतीय अध्याय

रायता-प्रकरण

रायता



स प्रकार चटनी भोजन की श्रृङ्गार मानी जाती है, उसी तरह रायता भी भोजन का एक श्रृङ्गार है; दूसरे भोजन को शीघ्र पचाने वाला और चित्त को प्रसन्न करने वाला है। रायता भी अनेक वस्तुओं का बनाया जाता है, जिनका हम विस्तार-भय से यहाँ वर्णन न कर क्रमशः प्रकाश करते हैं।

आलू का रायता

आलू का रायता भी बड़ा ही स्वादिष्ट वनता है। जिसके बनाने की विधि नीच प्रकाशित की जाती है :—

आलू आध सेर, लौंग तीन माशे, इलायची छः माशे, गोल मिर्च एक तोला, लाल मिर्च एक तोला, सफ़ेद जीरा नौ माशे, स्याह जीरा छः माशे, राई दो तोला अच्छी तलाव हाँग दो रत्ती और निमक तीन तोला, अच्छा मीठा दही एक सेर।

आलू को पानी में उवाल डाले और छील कर मसल-चूर कर डाले। दही को फेंट कर कपड़े में छान डाले, जितना गाढ़ा पतला रखना हो उतना पानी दही में मिला ले। पोछे सब मसालों को घी में भून डाले, उपरान्त सिल पर पीस

कर दही में मिला ले ऊपर से मसले हुए आलू छोड़ कर सब मिला डाले। थोड़ी देर के उपरान्त भोजन के काम में लावे।

ककड़ी का रायता

ककड़ी दो तरह की होती है, एक जेठऊ और दूसरी भदर्ई। वैसे तो रायता दोनों ही का बनता है। किन्तु जो रायता जेठऊ ककड़ी का स्वादिष्ट बनता है वह भदर्ई का नहीं बनता। अच्छी नर्म ककड़ी आध सेर ले कर विलाईकस से महीन ज़ीरे बना डाले। थोड़ा सा निमक छोड़ दे, पीछे राई दो तोले, इलायची चार माशे, सफेद ज़ीरा आठ माशे, स्याह ज़ीरा चार माशे, लौंग दो माशे, स्याह मिर्च डेढ़ तोला, लाल मिर्च आठ माशे, हॉग तलाव दो रत्ती और निमक दो तोला, इन सब मसालों को ज़रा सा घी में भून कर महीन पीस डाले और कपड़े में छाने हुए दही में मिला दे। अब उस ककड़ी को, जिसे कि थोड़ा सा निमक लगा कर तुमने छोड़ दिया है, दोनों हाथों से कस कर उसका सब पानी निचोड़ डाले, पीछे उस मसाले मिले, दही में डाल कर फेंट डाले*। यहाँ एक बात की और भी सावधानी की ज़रूरत है कि प्रत्येक व्यक्ति अपनी-अपनी ख़चि के अनुसार रायता पतला, गाढ़ा बना कर खाते हैं, इसलिये रायता में निमक जो छोड़ा जावे वह उसके गाढ़े-पतले के अन्दाज़ से छोड़ा जावे।

* कितने ही लोग ककड़ी को हलका उबाल कर, तब दही में मिलाते हैं और कितने ही लोग कच्ची ही ककड़ी छोड़ कर बनाते हैं। यह अपनी इच्छा पर है, चाहे कच्ची रखे या उबाल कर छोड़े।

कचनार का रायता

कचनार की नर्म-नर्म कच्ची कली ले कर पानी में उवाल डाले, यह कली आध सेर होनी चाहिये। जब अच्छी तरह कली गल जावें तब पतीली से उतार ठण्डी कर डाले, इसके बाद दोनों हाथों से खूब मसले (जैसे कि तरकारी बनाने में मसली है) और कस कर पानी निचोड़ डाले। अब उसमें ज़रा सा पिसा निमक मिला कर थोड़ी देर तक रखा रहने दे और यह मसाला तैयार करे:—तलाव हॉंग दो रत्ती, राई दो तोला, लौंग दो माशे, इलायची चार माशे, काली मिर्च या लाल मिर्च जितना खावे, दोनों ज़ीरा आठ माशे। सब मसालों को घी में भून कर पीस डाले। उपरान्त अच्छा जमा हुआ मीठा दही एक सेर ले कर उसे खूब अच्छी तरह फेंट डाले, जिसमें फुदकी यानी गाँठें न रहने पावें। अब उस कली को दो-तीन पानी से खूब अच्छी तरह मसल-मसल कर धो डाले और पानी निचोड़ कर दही में मिला दे और सब मसाला छोड़ दे। ऊपर से निमक पीस कर अन्दाज़ से डाल दे। उपरान्त भोजन के काम में लावे।

किशमिश का रायता

साफ़ विनी हुई किशमिश पाव भर लेकर पानी में भिगो दे और एक पहर तक पानी में फूलने दे। इसके बाद दालचीनी चार माशे, लौंग तीन माशे, इलायची छः माशे, काली मिर्च एक तोला, दोनों ज़ीरा छः माशे संग्रह करे।

सब मसाला भून कर पीस डाले। इसके बाद मीठा दही

एक सेर ले कर खूब अच्छी तरह फट डाले और उसमें सब मसाला मिला दे, पीछे पानी में से किशमिश निकाल कर हल के हाथों से दबा कर पानी निचोड़ दे और दही में मिला दे। ऊपर से एक पाव साफ चीनी और अन्दाज़ से पीसा निमक मिला कर भोजन के काम में लावे।

पिस्ता का रायता

पिस्ता आध पाव, मीठा दही तीन पाव और किशमिश के रायते का सब मसाला।

पहिले पिस्ता को कुछ देर पानी में भिगो रखे, उपरान्त हल के हाथों से मसल कर धो डाले और सिल पर महीन पीस डाले (कितने आदमी सिल पर न पीस कर चाकू से खूब महीन कतर डालते हैं); बाद को पानी में साधारण उवाल दे कर ऊपर की विधि से रायता बना डाले।

बादाम का रायता

जिस प्रकार पिस्ता और किशमिश का रायता ऊपर बनाया है, उसी तरह बादाम का भी रायता बनाया जाता है। बादाम को तोड़ कर दो घण्टे तक पानी में भिगो कर छोड़ दे, इसके बाद उसे विलाईकस में उसके ज़ीरे बना डाले और हलका सा पानी में जोश दे कर पिस्ता की तरह मीठे दही में मिला डाले।

कोहड़ा का रायता

कोहड़ा (काशीफल) को छील कर बड़े बड़े टुकड़े बना डाले। और पानी में वैध कर उवाल डाले, इसके बाद हाथ से मसल कर हलुआ सा बना डाले। बाद में जिस प्रकार ककड़ी का रायता मसाला छोड़ कर बनाया है, सब मसाला

छोड़ कर दही में फेंट कर रायता बना डाले। केवल इसमें ककड़ी के रायते से इस बात की विभिन्नता है कि हॉग से धुँगारना पड़ता है। रायता धुँगारने की विधि यह है—

हॉग को रुई में लपेट कर दो बूँद घी छोड़ दे, बाद को जलते हुए अङ्गारे पर उस हॉग को रख दे और छोटे मुँह के बर्तन को ऊपर से ओँधा दे। पेंसा करने से हॉग का सब धुँआ उस बर्तन में भर जावेगा, इसके बाद फुर्ती से रायते को उस बर्तन में उड़ेल दे और किसी चीज़ से बर्तन का मुँह ढाँक दे। बस रायता धुँगार गया। यह रायता खाने में विशेष ज़ायकेदार होता है।

कुलफ़ा के शाक का रायता

कुलफ़ा के शाक को ले कर अच्छी तरह बीन कर साफ़ कर डाले, जिसमें कोई सड़ी-गली पत्ती न रहने पावे। इसके बाद खूब ज़्यादा पानी में धोकर उसकी धूल मिट्टी अलग कर ले। उपरान्त थोड़ा सा निमक उस में सौन कर थोड़ी देर तक छोड़ दे, बाद को उसे थोड़े से पानी में उवाल डाले। जब शाक गल जावे तब उसे ठण्डा कर डाले। फिर दोनों हाथों से कस कर उसका पानी निचोड़ डाले। और थोड़ा दही पानी में घोल कर उसे चूल्हे पर चढ़ा कर खौलावे। जब पानी खौलने लगे तब वह शाक उसमें छोड़ कर किसी चीज़ से पतौली का मुँह बन्द कर चूल्हे से उतार ले। कुछ देर बाद उसे ठण्डा कर निचोड़ डाले और हाथों से मसल कर चूर कर डाले। अब मीठा दही लेकर उसे फेंट डाले। बाद को दो तोला राई, दो माशे दोनों ज़ीरा एक तोला स्याह मिर्च, छः माशे लाल मिर्च, दो रत्ती तलाय

हींग, और दो तोला निमक में से हींग को छोड़ बाकी मसाला पीस कर दही में मिला दे और ऊपर से शाक भी छोड़े दे। बाद को हींग का धुँगार देकर भोजन के काम में लावे।

खीरे का रायता

नर्म-नर्म खीरा लेकर उसके मुँह पर से विषैलापन रगड़ कर निकाल डालो, बाद को छील डालो। फिर बिलाई कस में उसे चाहे लम्बे शक्ल में या खड़े बल में रगड़ कर महान महीन लच्छे बना लो। चाहे कच्चे ही खीरे का रायता बनाओ या हलका सा उवाल दे कर रायता बनाओ। दोनों ही तरह से बनाया जाता है। यदि आध सेर खीरे के लच्छे हों तो एक सेर अच्छा मीठा दही लेकर फेंट डालो। दोनों जीरा दो माशे, बड़ी इलायची दो माशे, काली मिर्च एक तोला, लौंग एक माशा, राई ढाई तोला, तालाव हींग दो रत्ती और निमक दो तोला। लेकर थोड़े से घी में भून कर पीस डालो। खीरा और पिसे हुए मसाले को दही में मिला कर कुछ देर तैयार होकर रख दो। इसके बाद भोजन के काम में लाओ।

गाजर का रायता

अच्छी पुष्ट गाजर लेकर पानी से अच्छी तरह रगड़ कर धो डाले। उपरान्त बीच में जो उसके कड़ी रीढ़ निकलती है उसे फेंक कर बाकी बिलाईकस में कस डाले। बाद को पानी में उवाल डाले। ठण्डा करके पानी निचोड़ कर फेंक दे। उवाली हुई गाजर यदि आध सेर हो तो एक सेर मीठा दही ले और उसे अच्छी तरह फेंट कर एक दिल कर डाले। इसके बाद दो

तोला राई, एक तोला सफ़ेद जीरा, चार माशे स्याह जीरा, एक तोला काली मिर्च, चार माशे बड़ी इलायची, एक माशे जायफल घी में भून कर पीस डाले। अब यह मसाला, दो तोला पिसा निमक, छटाँक भर चीनी और गाजर दही में मिला कर फेंट डाले और थोड़ी देर तक ढाँक कर छोड़ दे। वाद को भोजन के काम में लावे।

गुलाबी रायता

अच्छा बढ़िया ताज़ा दही डेढ़ सेर लेकर एक कपड़े में बाँध कर लटका दो, जिसमें उसका सब पानी निथर जावे। इसके बाद यह मसाला तैयार करो:—सफ़ेद जीरा छः माशे, स्याह जीरा आठ माशे, काली मिर्च एक तोला, जायफल दो माशे, छोटी इलायची एक तोला, गुलाब-जल आध पाव, निमक एक तोला आठ माशे और चीनी एक छटाँक एवं केशर दो माशे।

दोनों जीरे घी में भून डाले, उपरान्त गुलाबजल, केशर और चीनी को छोड़ सब मसाले पीस डाले और केशर को गुलाब जल में घोल कर पास रख ले। अब निथरे हुए दही को लेकर किसी चौड़ी पत्थरी आदि में रख मय मसाले के खूब मथे। बीच बीच में केशर मिले गुलाब-जल का छींटा मारता जाय, जब सब गुलाबजल दही में मिल जाय तब उसमें निमक और चीनी मिला दे और थोड़ा और फेंट कर भोजन के काम में लावे। यह गुलाबी रायता अत्यन्त रुचिकर और चित्त को प्रसन्न करने वाला बनता है।

खरबूजा का रायता

खरबूजा का रायता कच्चे-पक्के दोनों का बनता है। कच्चा खरबूजा छील कर बिलाई कस में कस लिया जाता है और पानी में हलका उबाल दे कर दोनों हाथों से पानी निचाड़ कर तब रायते के काम में लाया जाता है। पका खरबूजा कुछ कड़ा देख कर लिया जाता है, बाद को छील कर बिलाई कस में कस लिया जाता है और घिना उबाले हीदही में मिलाया जाता है। खरबूजा के रायते में ककड़ी के रायता का सब मसाला पड़ता है। केवल अन्तर इतना ही रहता है कि सब मसालों के साथ एक तोला चीनी और पड़ती है, बस रायता तैयार हो जाता है।

पका फूट (लेदा) का रायता

भादों में यह फल कसरत के साथ पैदा होता है, इसका रायता भी खरबूजा के रायते की तरह ककड़ी के रायते का मसाला और एक तोला चीनी दे कर बनाया जाता है।

रामतरोई का रायता

नर्म-नर्म रामतरोई लेकर उसे बिलाई कस में कस डाले। फिर हाथों से दबा कर उसका पानी निचोड़ डाले। उपरान्त पानी और थोड़ा सा दही मिला कर रामतरोई को उबाल डाले। पीछे ठण्ढा कर पानी निचोड़ डाले। इसके बाद मीठा दही ले कर उसमें रामतरोई छोड़ फेंट डाले। बाद को दो तोला राई, डेढ़ तोला लाल मिर्च, दोनों ज़ीरा एक तोला, पिसा निमक दो तोला, तालाब हॉग दो रत्ती को मून कर पीस डाले और हॉग को

छोड़ कर सब दही में मिला दे, पीछे से हॉंग का धुँगार दे कर भोजन के काम में लावे ।

लौकी (कद्दू) का रायता

नर्म लौकी लेकर पहिले बिलाईकस में डाले और जो पानी कसने में निकला है उसमें उसे उबाले, फिर ठण्डा कर पानी निचोड़ पास रख ले । पीछे दो तोला राई, आठ माशे दोनों ज़ीरा, तीन माशे लौंग, बड़ी इलायची छः माशे, स्याह मिर्च एक तोला, लाल मिर्च एक तोला, स्याह ज़ीरा चार माशे, और बढ़िया तलाव की हॉंग दो रत्ती ले, हॉंग को बचा कर बाकी सब मसाले घी में भून कर पीस डाले और एक सेर अच्छे मीठे दही में सब को फेंट कर रायता तैयार करे । दो तोला पिसा निमक भी छोड़े, बाद को हॉंग का धुँगार देकर भोजन के काम में लावे ।

कितने ही लोग लौकी का रायता बिना धुँगार के भी बनाते हैं, हॉंग सब मसाले के साथ भून कर पीस लेते हैं और दही में मिला कर रायता बना लेते हैं । दोनों ही विधि उत्तम हैं, जिसकी जैसी रुचि हो वह उस विधि से बना ले ।

बथुआ के शाक का रायता

बथुआ का शाक लेकर साफ़ कर डाले, उपरान्त पानी से अच्छी तरह धो कर बिना पानी के उबाल डाले, पीछे ठण्डा करके निचोड़ डाले और मसल कर महीन कर ले । बाद को कुलफा के रायता की तरह सब मसाला छोड़ कर दही में फेंट डाले, उपरान्त हॉंग से धुँगार दे कर भोजन करे । यह

अत्यन्त ही गुणकारी है, अन्न को पचा कर दस्त को साफ़ लाता है ।

सोये के शाक का रायता

सोये का शाक आध सेर ले कर ब्रोन डाले, पीछे पानी से धो कर साफ़ करे । उपरान्त एक माशे पिसा निमक मिला कर हलका उबाल डाले और फिर साफ़ पानी से अच्छी तरह धो कर थोड़े दही के पानी में धोले और शाक को उस पानी में छोड़ एक उबाल और दे ले । ऐसा करने से शाक का हरापन जाता रहेगा । अब उसे खूब मसल कर महीन कर ले और मीठे दही के साथ फेंट डाले । उपरान्त ककड़ी वाला सब मसाला छोड़ रायता बना ले । यह रायता भी बड़ा ही स्वादिष्ट और चित्त को प्रसन्न करने वाला है ।

बूँदी (नुकती) का रायता

अच्छा घर का पिसा बेसन पाव भर लेकर पानी में कुछ गाढ़ा-गाढ़ा, जैसा बेसन की कढ़ी में पकौड़ी के लिये घोला था, घोल कर खूब फेंट डाले । जब पानी में टपकाने से बेसन न डूबे, तब समझे कि अब फेंट गया । इसके बाद कढ़ाई में घी छोड़ कर गर्म करे और एक झन्ना, जिसका छेद न तो बहुत बड़ा हो और न बहुत छोटा ही, कढ़ाई के ऊपर रख कर वह घोला बेसन उस पर छोड़ता आवे और एक हाथ से कढ़ाई के किनारे पर झन्ना पटकता जावे । ऐसा करने से झन्ने के छेद से बेसन टपक-टपक कर बूँदी बन जावेगा । पीछे उन्हें तल कर (दही का पानी पहिले ही से बना कर पास रख ले) कढ़ाई से निकाल कर

मठ में छोड़ता जावे। * इसी तरह सब बेसन की बूँदी बना ले। बाद को सफ़ेद ज़ीरा चार माशे, स्याह ज़ीरा छः माशे, बड़ी इलायची छः माशे, † राई दो तोला, स्याह मिर्च एक तोला, लाल मिर्च १ तोला, तलाव हॉग दो रत्ती—सब को घी में भून कर पीस डाले। निमक ढाई तोला पीस ले। दही सवा सेर ले और सब को एक में मिला कर काम में लावे।

सब तरह के रायता बनाने की मुख्य विधि

चाहे जिस चीज़ का रायता आप नीचे की साधारण विधि से बना सकते हैं। यदि कच्चे फलों का रायता हो तो उसे बिलाईकस में कस कर हलका उवाल दे ल और तरकारी वगैरह के रायता को जब उवाल कर गला ले तब बनावें, मेवा वगैरह को पानी में भिगो कर रायता बनाया जाता है। रायता दो प्रकार का होता है, एक मीठा दूसरा खट्टा। दोनों का मसाला एक ही है; अर्थात्—सफ़ेद ज़ीरा छः माशे, स्याह ज़ीरा चार माशे, बड़ी इलायची छः माशे, लौंग तीन माशे, दालचीनी एक माशे, गोल मिर्च एक तोला,

* कितने आदमी कड़ाई से बूँदियां निकाल कर मठे में नहीं छोड़ते, उनकी बूँदियों का रायता कड़ाई लेकर बनता है—अर्थात् बूँदियों के भीतर दही नहीं घुमता, इसलिये मठे में या पानी में ज़रूर बूँदियां छोड़ना चाहिये।

† राई डालने से रायता में खटाई आती है और हाज़मा भी बनता है। यदि बूँदी का रायता या अन्य किसी चीज़ का रायता आपको खट्टा न बनाना हो तो आप राई न डालें, राई की जगह एक छटांक चीनी छोड़ना चाहिये। ऐसा करने से रायता मीठा बनेगा। रायता दोनों तरह का बनाया जाता है, खाने वाले की जैसी रुचि हो बना ले।

लाल मिर्च एक तोला, तलाव हींग दो तोला और दही एक सेर। यदि मीठा रायता बनाना हो, तो एक छटाँक चीनी इस मसाले के साथ और मिला ले और यदि खट्टा रायता बनाना हो; तो दो तोले राई मिला दे। मीठे में चीनी और खट्टे में राई ही मुख्य वस्तु है। मसाला सब धी में भून कर पीस ले। निमक दो तोला पड़ता है। इस विधि से चाहे जिस वस्तु का रायता बना ले। रायता कितनी ही चीजों का बनता है; जैसे:—ककड़ी, खीरा, कचनार, कौहड़ा, गाजर, आलू, खरबूजा, फूट, तरोंई, रामतरोंई, सगपुतिया, पेठा, कचरी, चर्चीड़ा, बैंगन, बधुआ, सोआ, कुलफा, धनिया, पोदीना, मिण्डी, लौकी, परवल, सीताफल, फालसा, अमरुद, केला, आम, किशमिश, छुहारा और बादाम आदि।

काँजी बनाने की विधि

उड़द की दाल एक सेर लेकर पानी में भिगो दे और दाल के फूलने पर मसल कर धो डाले। बाद को सिल पर खूब महान पीस कर पीठी तैयार कर ले। उपरान्त यह मसाला तैयार करे:—अदरक एक छटाँक, जीरा सफेद आठ माशे, स्याह जीरा चार माशे, दालचीनी एक माशे, लौंग चार माशे, बड़ी इलायची छः माशे, काली मिर्च छः माशे, लाल मिर्च एक तोला, तलाव हींग एक माशा और निमक दो तोला।

सब मसालों को पीस कर और पीठी में मिला कर कुछ देर तक खूब फेंटे (जैसे पकौड़ी के लिये बेसन फेंटा जाता है)। इसके बाद कढ़ाई में धी गर्म कर उस पीठी की छोटी-छोटी पकौड़ी तोड़ कर तले और बादामी रङ्ग की सँक-सँक कर पानी में

छोड़ता जावे। इसके बाद एक हाँड़ी में राई डेढ़ छटाँक, लाल मिर्च एक तोला, निमक एक छटाँक और हल्दी एक तोला सब को पीस कर, सवा दो सेर पानी में घोल डाले। अब वह पकौड़ी मय पानी के उस हाँड़ी में छोड़, उसका मुँह बन्द कर दे; तीन रोज़ तक धूप में रख दे। चौथे दिन डेढ़ सेर पानी का अदहन बना कर उसमें मिला दे और पुनः हाँड़ी का मुँह बन्द कर तीन रोज़ रहने दे। इसके बाद खाने के काम में लावे। यह काँजी का पानी और पकौड़ी बड़ी हां हाज़मा और दस्तावर होती है।

ज़ीरे का हाज़मा पानी बनाने की विधि

सफ़ेद ज़ीरा एक तोला, स्याह ज़ीरा चार माशे, काली मिर्च एक तोला, सौंठ तीन माशे, राई बनारसी ८ माशे, लौंग, इलायची और दालचीनी ३-३ माशे, धनियाँ का ज़ीरा दो माशे, तलाव हाँग छः रत्ती, और लाल मिर्च एक माशे।

इन सब मसालों को नाम मात्र घी में भून डाले, उपरान्त सिल पर खूब महीन पीस ले। बाद को अदरक एक तोला, अनारदाना दो तोला, चूक छः माशे, इन्हें भी पानी से पीस कर और कपड़े में छान कर, अर्क निकाल ले। अब एक हाँड़ी में पाँच सेर पक्का पानी भरे और उसी में यह सब अर्क और भूना-पिसा मसाला मिला दे। ऊपर से आध पाव कागज़ी नर्वू का रस निकाल कर डाल दे, बाद को काला निमक छः माशे, सेंधा निमक एक तोला और साँभर निमक चार तोला पीस कर छोड़े और झकझोर कर सब को एक दिल कर दे। दो घण्टे के बाद महीन कपड़े से पानी को छान कर काम में

लावे। यह पानी, भोजनोपरान्त दो तोला, पीने से अन्न हज्म करता है, दूसरे बड़ा ही स्वादिष्ट और चित्त को प्रसन्न करने वाला होता है।

मठा बनाने की विधि

अच्छा दही आध सेर लेकर उस में आध सेर पानी छोड़े, इस के बाद रई से उसे मथे अथवा कपड़े में छान ले। उपरान्त सफ़ेद जीरा चार माशे, स्याह मिर्च चार माशे, स्याह निमक एक माशे, सैन्धा निमक नौ माशे ले। जीरे को आग में भून कर निमक और दूसरे मसालों सहित पीस डाले और मठे में मिला कर भोजन के साथ खावे। इस से भोजन शीघ्र पचता है।



चतुर्थ अध्याय

अचार-प्रकरणा



जन-काल में जिह्वा की जड़ता दूर करने के लिये ही चटनी और अचार आदि की आवश्यकता होती है। क्या घी के पदार्थ, क्या तेल के और क्या मीठे, सभी पदार्थ के भोजन करने में जब जीभ अनिच्छा प्रगट करती है, उसी समय अचार आदि अम्ल रस के खाने से जीव को, पुनः अपना पूर्वभाव धारण करने की शक्ति प्राप्त हो जाती है। आहार में रुचि उत्पन्न हो, इसीलिये आहार-काल में अचार का प्रयोजन है। अचारादि अम्ल-रस के द्वारा जीभ अधिक लालसा प्रकाश करती है। क्या बालक, क्या जवान और क्या बूढ़ा सभी को अचार खाने की प्रबल इच्छा होती है। इसी कारण नाना प्रकार के अचारों का अत्यधिक प्रचार है। षट्-रसों में यथार्थ में अम्ल-रस विशिष्ट द्रव्य एवं एक प्रधान खाद्य पदार्थों में परिगणित है।

अचार नाना प्रकार के फल-मूल-कन्द आदि के पाक-प्रणाली द्वारा प्रस्तुत किये जाते हैं। अचार कई तरह के बनाये जाते हैं, जैसे:—तेल का, तेल-पानी का, राई के पानी का, सिरके का एवं निमक आदि का। अचार दो जाति के बनाये जाते हैं;

एक मीठा, दूसरा निमकीन। इन्हीं दो जाति के अचार बनाने की विधि नीचे लिखी जाती है:—

अदरक का अचार

आध सेर अच्छा अदरक ले कर छील डाले और बिलाई-कस में रगड़ कर महीन ज़ीरे बना डाले। दो तोला अजवाइन, एक तोला सफ़ेद ज़ीरा, सवा तोला स्याह ज़ीरा, एक तोला स्याह मिर्च, छः माशे लौंग, चार माशे बड़ी इलायची, एक तोला लाल मिर्च और दो तोला सेंधा निमक, चार माशे स्याह निमक और तीस तोल (डेढ़ पाव) नींबू का रस और अच्छी तलाव की हींग दो रत्ती संग्रह कर सब मसालों को थोड़े से घी में भून डाले। उपरान्त अदरक के साथ मय निमक के मिला कर एक चीनी के अमृतबान में अथवा मिट्टी के अमृतबान में, जो कि चुनार आदि शहर में खास अचार ही के लिये बनाये जाते हैं—तथा काँच के वैय्याम में* ऊपर से नींबू का रस छोड़ अमृतबान का मुँह उसी के ढँकने से बन्द कर एक चौपल कपड़े को ऊपर रख डोरी से कस कर बाँध दे, जिस में बाहरी हवा भातर न जावे। हवा से अचार के खराब होने का भय रहता है। कपड़े से बाँध चुकने के बाद उसे धूप में दस-बारह दिन तक रहने दे। दूसरे-तीसरे एक बार वर्तन को हिला दिया करे। उपरान्त भाजन के साथ खावे। यह अचार अत्यन्त गुणकारी है, अन्न को पचाता है और भूख को बढ़ाता है। यदि

* जिस अचार में नींबू का रस या सिरका अथवा खालिस नींबू डाला जावे, उसके रखने को काँच का वर्तन या चीनी का बर्तन ही उत्तम होता है—क्योंकि इनमें रस सुखने का भय नहीं रहता।

नींबू का रस न मिले, तो ऊख के सिरके, या जामुन के सिरके में अदरक छोड़ कर बनावे ।

अदरक का चलता अचार

पाव भर अदरक लेकर छील डाले, पीछे आध सेर मिर्च के चार-चार टुकड़े करे और आधी छटाँक राई और तीन तोला निमक, तीन माशे हल्दी, दो रत्ती होंग और एक तोला आठ माशे निमक पीस कर मिला दे और अमृतवान में भर कर मुँह बन्द कर दे । उपरान्त दस-बारह दिन धूप में रख, खाने के काम में लावे । यह भी बड़ा हाज़मा वनता है ।

आम का पानी का अचार

पानी का अचार भी बड़ा स्वादिष्ट और टिकाऊ बनता है । अचार का अर्थ है स्वच्छता । जितनी स्वच्छता अचार में की जावेगी, उतना ही अचार टिकाऊ होगा । पानी के अचार में प्रधान मसाला राई है । अच्छे गद्दर आम लेकर, (जा चुटैले न हों, हाथ से तोड़े हुए हों) ढेंपी की तरफ से ढेंपी भर काट कर समूचे आमों को तोल डाले, फिर उवाल कर १६ हिस्सा राई (अर्थात् सेर भर में एक छटाँक राई के हिसाब से) एक तोला हल्दी, एक तोला लाल मिर्च और दो तोला निमक और सब को एक में पीस कर बराबर के पानी में घोल आमों को छोड़ दे और मुँह बन्द कर चार दिन तक धूप में रहने दे । इसके बाद राई के बराबर सरसों का तेल छोड़ दे और आठ दिन के उपरान्त खाने के काम में लावे । यह ध्यान रखे कि, यह अचार चलता होता है; दस-बारह दिन से ज्यादा नहीं टिकता ।

आम का तेल-पानी का अचार

गहर आम, डाल से तुड़वा कर, एक दिन तक पानी में सिंगो रखे। दूसरे दिन उन्हें तोल डाले। यदि अचार दो सेर आम का बनाना है, ता उसे पहिले फाँकें कर थोड़े पानी में अधिकचा उबाल डाले, बाद को आध पाव राई बनारसी, दो तोला हल्दी, दो तोला मिर्च और एक छटाँक निमक को पानी में पीस डाले और फाँकों में उस मसाले को गाढ़ा-गाढ़ा लपेट दे और एक हाँड़ी में भर कर इतना पानी रखे जो आँसों से दो अङ्गल ऊँचा रहे। फिर कपड़े से मुँह बाँध कर धूप में तीन दिन रखे और चौथे दिन उस में इतना तेल भर दे, जो पानी से चार अंगुल ऊँचा रहे। पुनः धूप में एक सप्ताह रहने दे; आठवें दिन से खाना शुरू कर दे। यह खाने में ज़ायकेदार बनता है, परन्तु टिकता कम है।

आम का घटपटा अचार

आम गहर लेकर चाकू से छील डाले। उपरान्त चार फाँक करके गुठली निकाल डाले। इसके बाद उसकी फाँकें बना ले और हल्का जोश दे ले। बाद को निमक दो माशे पीस कर उस में सौन ले और एक दिन धूप में मुँह बन्द कर रख दे। दूसरे दिन उस में जो पानी निकलेगा उसे फेंक दे, फिर सरसों एक छटाँक, हल्दी एक तोला, लाल मिर्च दो तोला और निमक एक तोला आठ माशे पीस कर फाँकों में मसल डाले; ऊपर से आध पाव बढ़िया सरसों का तेल छोड़ दे। बाद को धूप में आठ दिन तक रहने दे। उपरान्त भोजन के काम में

लावे। यह अचार बड़ा ही चटपटा और जायक़ेदार बनता है और एक मास तक टिकता भी है।

आम का भरवाँ टिकाऊ अचार

अच्छे गद्दर आम, जो कि खोँपा* से तोड़े गये हों, लेकर एक दिन पानी में भिगो दे। दूसरे दिन उन्हें सीपी से अच्छी तरह छील डाले। बाद को सावधानी से चाकू के द्वारा दो टुकड़े करे। यह टुकड़े आपस में जुटे रहें, अलग न होने पावें। भीतर की गुठली निकाल कर फक दे। इसके बाद आम यदि पाँच सेर हों, तो पाव भर साँभर निमक महीन पीस कर सब फाँकों में मसल कर वर्तन में भर दे और ऊपर से एक मिट्टी के सकोरे से ढँक कर और कपड़े से मुँह बाँध कर धूप में रख दे। तीसरे दिन वर्तन से आमों को निकाल कर किसी साफ़ कपड़े से, फाँकों में से निकले पानी को अच्छी तरह पोंछ ले। बाद का लाल मिर्च एक सेर, अदरक ढाई पाव, सौंफ आध सेर, दालचीनी आध पाव, लौंग डेढ़ छटाँक और निमक ढाई सेर संग्रह करे। अदरक को छील कर महीन महीन कतर डाले और सब मसाले पीस डाले। उपरान्त सब चीज़ें एक में मिला कर उन आमों में भीतर भरे और डोरे से अच्छी तरह लपेट कर बाँध दे, जिसमें मसाला गिरे नहीं। अब उन्हें एक

* जो ग्राम पेड़ से टूट कर ज़मीन पर गिरते हैं, वे फट जाते हैं या चुटैले हो जाते हैं। ऐसे ग्राम का अचार ढालने से जल्दी ख़राब हो जाता है, इसलिये ग्रामों को बांस में एक सुतली की झैली बाँध कर तब तोड़ते हैं, इसी झैली का नाम खोँपा है। खोँपा में तोड़े ग्रामों का अचार ख़राब नहीं होगा।

अमृतबान में सीधे-सीधे सजा कर रख दे, ऊपर से आध सेर अच्छा सरसों का तेल छोड़ कर सिरका इतना भर दे; जिस में आम अच्छी तरह डूब जायें। बाद में ढँकने से अमृतबान को बन्द कर एक कपड़े से बाँध दे और २०-२५ दिन तक धूप में रख दे। यह अचार टिकाऊ और अत्यन्त स्वादिष्ट बनता है।

आम का तेल का अचार

तेल के अचार में मुख्य मसाला तेल है। जितना ही उत्तम और ज़्यादा तेल होगा, उतना ही अचार अच्छा और टिकाऊ रहेगा। जब दो-चार बार पानी अच्छी तरह बरस जावे, तब पेड़ से खोंपा के द्वारा आमों को तुड़वा कर चौबीस घण्टे तक पानी में भिगो कर रख दे। दूसरे दिन उन आमों की ढेंपनी चाकू से काट दे, उपरान्त सरोंते से आमों को चौ-फाँक काटे। यह ध्यान रहे कि, वे फाँकें आपस में जुटी रहें। इसके बाद आगे बताया हुआ मसाला पीस कर ठीक करे:—मेंथी एक सेर, पिसी हल्दी तीन छटाँक, सौंफ सवा पाव, धनिया पाव भर, लाल मिर्च पाव भर, राई पाव भर, सरसों आध पाव, और निमक पच्चीस आमों के बराबर (यानी जितने आम हों उसका चौथाई हिस्सा निमक लेना चाहिये) और कच्चे चने आध पाव। इन सब मसालों को आमों में भरे और डोरे से चारों तरफ से कस कर बाँध दे। बाद को एक अमृतबान में सब आमों को सीधे सीधे खड़ा कर के रखे। ऊपर से मुँह बन्द कर धूप और ओस में चार-पाँच दिन तक रहने दे। इस के बाद अमृतबान में अच्छा खालिस सरसों का तेल इतना भरे कि,

आमों से छः-सात अंगुल ऊंचा रहे । उपरान्त अमृतवान को मुँह बन्द कर धूप में रख दे, तीन सप्ताह के बाद खाने के काम में लावे । यह अचार तेल के ज़ोर पर रहता है ।

आम का सूखा अचार

एक सौ गद्दर आमों को सरौते से चार-चार या आठ-आठ फाँकेँ कतर कर भीतर की गुठली फेंक दे । बाद में लाल मिर्च पाव भर, धनिया पाव भर, मेंथा सवा पाव, हल्दी तीन छटाँक साँफ पाव भर, राई तीन छटाँक और निमक पच्चीस आमों के बराबर, तेल आध सेर संग्रह करे । इन सब मसालों को थोड़े से तेल में भून डाले तथा निमक के साथ मिला कर पीस डाले, उपरान्त तेल में मसाले को सान डाले । फिर आमों की फाँकों में मसाला सौन कर अमृतवान में भर दे और कपड़े से मुँह बन्द कर धूप में रख दे । यह अचार बीस-पच्चीस दिन में खाने योग्य हो जावेगा ।

आम का सादा नोनचा

आम का नोनचा दो तरह का बनता है; एक छिले आमों का, दूसरा विना छीले आमों का । छिले आमों का नोनचा जल्दी तैयार होता है, स्वादिष्ट होता है और अधिक दिन तक टिकता है । विना छिले आमों का नोनचा देर में तैयार होता है और जल्दी सूख कर अस्वादिष्ट हो जाता है । इसलिये नोनचा छील कर ही बनाना उत्तम है । आमों को छील कर आठ-आठ फाँकेँ बना डाले और गुठली फेंक दे । बाद को उन्हें तोल डाले । आमों से चौथाई पिसा सेंधा निमक और पाव भर पिसी लाल मिर्च मिला कर फाँकों में सौन कर

अमृतवान में भर दे और मुँह बन्द कर धूप में रख दे । आठ-दस दिन में यह अचार तैयार हो जावेगा । इसका मुख्य मसाला निमक है । निमक कम न होना चाहिये ।

आम का नोनचा मसालेदार

मसालेदार नोनचा बड़ा ही स्वादिष्ट, हाज़मा एवं टिकाऊ बनता है । इसके बनाने की विधि यह है:—

गहर आम एक सौ ले कर सीपी से छील डालो । उपरान्त उन की चार-चार या आठ-आठ फाँकें बना कर गुठली निकाल कर फेंक दो । उपरान्त सौठ एक छटाँक, अजमाइन एक छटाँक, राई आध पाव, मैथी आधी छटाँक, जायफल एक तोला, अच्छी तलाव होंग छः माशे, स्याह मिर्च एक छटाँक, पीपल एक छटाँक लाल मिर्च आधी छटाँक, सफ़ेद जीरा एक छटाँक, स्याह जीरा दो तोला, लौंग डेढ़ तोला, बड़ी इलायची चार तोले, धनिया आध पाव, दालचीनी एक तोला, सुहागा एक तोला, जवाखार एक तोला, सेंधा निमक आध पाव, काला निमक एक छटाँक, खारी निमक एक छटाँक, और साँभर निमक एक छटाँक, हल्दी एक छटाँक संग्रह करो । निमक को छोड़ कर और जितने मसालों को थोड़ा सा घी डाल कर भून डालो, पीछे मय निमक के सब मसालों को पीस डालो और आमों की फाँक में सौन कर अमृतवान में भर दो । ऊपर से अमृतवान का मुँह बन्द कर कपड़े से अच्छी तरह बाँध कर धूप में रख दो, दस-बारह दिन में यह अचार तैयार हो जावेगा । यह बड़ा ही स्वादिष्ट और हाज़मा बनता है ।

आम का मीठा सादा अचार

अच्छे गद्दर आमों को ले कर छील डाले और उन की फाँकें कर के गुठली निकाल कर फेंक दे। पीछे राई एक छटाँक, सौंफ पाव भर, मेंथी आध पाव, सफ़ेद ज़ीरा एक छटाँक, स्याह ज़ीरा डेढ़ छटाँक, हल्दी आध पाव, गोल मिर्च एक छटाँक, लाल मिर्च आध पाव, धनिया एक छटाँक, निमक पाँचवा हिस्सा अच्छी हाँग तीन माशे को घी में भून कर पीस डाले। इसके बाद आमों में सौन कर अमृतवान में भर कर चार-पाँच दिन तक धूप में रख दे और आमों से दूना गुड़ की चाशनी बना कर छोड़ दे; उपरान्त मुँह बन्द कर कपड़े से अच्छी तरह बाँध कर धूप में पन्द्रह-बीस दिन तक रहने दे, बाद को भोजन के काम में लावे।

आम का मीठा मसालेदार अचार

आम की छिली और गुठली निकाली हुई फाँकें पाँच सेर, सफ़ेद ज़ीरा आधी छटाँक, स्याह ज़ीरा तीन तोला, लौंग छः माशे, दालचीनी नौ माशे, बड़ी इलायची तीन तोला, सौंफ आध पाव, मेंथी एक छटाँक, मगरीला आध पाव, काली मिर्च आधी छटाँक, लाल मिर्च आध पाव, सोंठ एक छटाँक, धनिये का ज़ीरा आधी छटाँक, पीपर छः माशे, जायफल एक तोला,

*कितने लोग गुड़ की जगह चीनी डालते हैं और साफ़ गुड़ या चीनी होने पर बिना चाशनी के ही छोड़ते हैं, चाशनी बना कर छोड़ना हो तो तीन तार की चाशनी बना कर छोड़े। चाशनी वाला अचार अच्छा बनता है।

जावित्री छः माशे, केशर छः माशे, चीनी सात सेर और सेंधा निमक आध सेर ।

केशर और चीनी को छोड़ कर बाक़ी सब मसालों को धी में भून डाले, पीछे ज़रा सा दरकचरा कर आमों में मिला दे । केशर चीनी में पीस अचार में मिला दे । ऊपर से यदि हो सके तो आध सेर सिरका और छोड़ दे । इसके बाद मुँह कपड़े से बन्द कर दस-बारह दिन तक धूप में रहने दे । बाद को भोजन के काम में लावे ।

आम का साधारण मीठा अचार

गद्दर आमों को छील कर फाँकें बना डाले, इसके बाद एक सेर आम में चार माशे निमक छोड़ धूप में तीन दिन रहने दे । बाद को तीन माशे पिसी हल्दी, चार माशे निमक और डेढ़ सेर बढ़िया गुड़ तोल कर छोड़ दे और मुँह बन्द कर दस-पन्द्रह दिन धूप में रहने दे । बाद को भोजन के काम में लावे । मिर्च खानी हो तो थोड़ी सी मिर्च पीस कर मिला ले ।

विलायती आमड़े का नोनचा

विलायती आमड़े को चाकू से खूब महीन छील डाले और पतले-पतले टुकड़े करके कुचल ले । यह कुचले हुए आमड़े यदि एक सेर हों, तो चार तोला निमक, छः माशे पिसी हल्दी सौन कर अमृतवान में भर दे और मुँह बन्द कर धूप में तीन दिन तक रहने दे । इसके बाद दो रस्ती हॉग, एक तोला पिसी हुई लाल मिर्च और आध पाव कागज़ी नींबू का रस उसमें और छोड़ दे और किसी बर्तन में भर उसका मुँह ढाँक कर ऊपर कपड़े

से कस कर बाँध दे। आठ दिन धूप में रख कर खाने के काम में लावे। आमड़े का यह कुँचा बड़ा ही स्वादिष्ट बनता है।

विलायती आमड़े का मीठा अचार

ऊपर बताई रीति से आमड़े छील-कतर और कुँचा (कुचल) बना कर दो माशे पिसे निमक में सौन कर एक प्रहर तक ढाँक कर रख दे। इसके बाद साफ़ पानी से खूब मसल कर धो डाले। उपरान्त छः माशे सफ़ेद ज़ीरा, दो माशे स्याह ज़ीरा, एक तोला सौंफ़ छः माशे मगरीला, चार माशे बड़ी इलायची, एक माशे लौंग और डेढ़ माशे दालचीनी को भून कर महीन पीस डाले। फिर दो तोला पिसा निमक मिला कर सब मसाला उस कुँचा में मिला दे और अमृतवान में भर कर किसी प्याले से बन्द कर झकझोर दे। ऊपर से सवा सेर चीनी और आध पाव नींबू का रस छोड़ कर मुँह बन्द कर आठ दिन तक धूप में रख दे। दूसरे-तीसरे एक बार झकझोर दिया करे। इसके बाद खाने के काम में लावे। यह अचार अत्यन्त स्वादिष्ट बनता है, इसका स्वाद मधुर होता है; परन्तु अधिक दिन तक नहीं रहता।

देशी आमड़े का तेल का टिकाऊ अचार

चार सेर आमड़े (ऐसे जिसमें जाली न पड़ी हो), स्याह ज़ीरा चार तोला, सफ़ेद ज़ीरा एक तोला, धनिया दो तोला, निमक एक छट्ठाँक, सरसों का तेल (जितना पड़े) और अदरक एक छट्ठाँक।

पहिले आमड़े का चाकू से छील डालो और उसे टुकड़े कर के सिल पर खूब महीन पीस लो। उपरान्त एक मज़बूत कपड़े में उसे रगड़-रगड़ कर उनका सब रस निकाल डालो। इसके बाद सब मसाले भून कर पीस डालो, अदरक छील कर महीन कतरो और निमक-मसाला और अदरक उसी छाने हुए रस में मिला दो। इसके बाद कलईदार वर्तन में रख कर चूल्हे पर चढ़ा दो, नीचे मधुरी आँच लगा कर रस को पलटे से चला कर गाढ़ा करो। जब वह रस हलुआ की शक्ल का हो जावे, तब उसमें से एक-एक रुपये भर की या दो-दो रुपये भर की बड़ी बना कर पत्ते में लपेट कर धूप में सुखा डालो। बाद की ऊपर का पत्ता छुड़ा कर उन बड़ियों को अमृतवान में बराबर बराबर रख कर ऊपर से सरसों का बड़िया तेल भर दो, यह तेल बड़ियों से चार-पाँच अंगुल ऊँचा रहे। इसी तरह से कच्चे आमों का भी अचार बनाया जा सकता है। इस तरह का बना अचार बहुत दिन तक टिकाऊ रहता है। इसका स्वाद भी एक अपूर्व तरह का होता है।

आमड़े की तेल की अचारी

नर्म-नर्म आमड़े ले कर उन की दो-दो फाँके कर ले और उसे पाव भर पिसे सेंधा निमक में सौन ले और दो घण्टे तक रहने दे। यदि आमड़े ढाई सेर हों तो एक छटाँक हल्दी, ढाई छटाँक सौंफ, आध पाव मैथी, ढाई छटाँक धनिया, ढाई छटाँक लाल मिर्च, डेढ़ छटाँक राई, और ढाई पाव अच्छा खालिस सरसा का तेल संग्रह करे।

उपरोक्त मसालों को थोड़े से तेल* में अच्छी तरह से भून ले और जब ठण्डा हो जावे, तब सरसों के तेल में सान कर आमड़े में मसल कर चारों तरफ मसाला लपेट दे। इसके बाद अमृतवान में भर कर किसी ढँकने से बन्द कर कपड़े से कस दे और दस-बारह दिन धूप में रख कर काम में लावे। यह अचार बड़ा ही स्वादिष्ट और टिकाऊ बनता है।

आमड़े का तेल का अचार

आमड़े का तेल का अचार आम की तरह मसाला भर कर नहीं बनाया जाता; क्योंकि वह बहुत ही छोटा होता है, दूसरे उसके पेट में स्थान नहीं होता, जिसमें मसाला भरा जा सके। इसके बनाने की विधि यह है:—

आमड़े नम पाँच सेर, मेथी पाव भर, हल्दी पाव भर, सौंफ पाव भर, धनिया तीन छटाँक, लाल मिर्च पाव भर, राई आध पाव और निमक तीन पाव संग्रह करे। मसालों को ज़रा सा भून कर निमक के साथ पीस ले और उन आमड़े की दो-दो फाँके बना कर उन्हीं में सब मसाले सौन कर अमृतवान में भर दे ऊपर से

* तेल के अचार के जितने मसाले हैं, उन सबों को तेल में भूजने से एक अपूर्व स्वाद हो जाता है। घी में उतना सोंधापन नहीं पाया जाता, जितना कि तेल में। मीठे अचार के मसाले घी में ही भूजना चाहिये। तेल के अचार को यदि अधिक दिन तक बनाये रखना हो, तो चौथे-पाँचवे महीने अचार का तेल बदल डाले। ऐसा करने पर अचार तीन-तीन वर्ष तक खराब नहीं होता। प्रायः जितने तेल में दुबोर्ये अचार हैं, सब को इसी नियम से रखना चाहिये कि, तेल बदल डाले और धूप दिखाता रहे।

तेल चार-पाँच अंगुल ऊँचा भर दे। उपरान्त अमृतबान का मुँह ढँकने से बन्द करे और कपड़े से कस दे। बाद का धूप में १५-१६ दिन तक रहने दे। जब आमड़े गल जावें तब खाने के काम में लावे। यह अचार भी स्वादिष्ट और टिकाऊ बनता है।

कटहल का तेल का अचार

अच्छा नर्म कटहल ले कर ऊपर का हरा छिलका और बीच का मूसला अलग कर डाले, इसके बाद उसके टुकड़े बनाले पाँच सेर टुकड़ों के लिये एक पाव सेंधा निमक, पाव भर राई, पाव भर लाल मिर्च, आध पाव सौंफ, आध पाव स्याह जीरा और पाव भर हल्दी संग्रह करो।

कटहल के टुकड़े करके ठण्डे जल में दस मिनट तक पड़ा रखे। इसके बाद पानी से निकाल अलग पानी में कटहल को हल्का उबाल ले और डण्ढा कर एक कपड़े में कस कर उस का पानी सुखा डाले। उपरान्त दो घण्टे तक उन टुकड़ों को धूप में सुखावे। अब निमक पीस कर उन टुकड़ों में सान एक अमृतबान में भर, तीन दिन तक धूप में रखा रहने दे। जब उन टुकड़ों से पानी निकलना बन्द हो जावे, तब ऊपर बताये सब मसाले पीस कर मिला दे और तीन दिन तक फिर धूप में रहने दे। चौथे दिन खालिश सरसों का तेल उन टुकड़ों से चार-पाँच अंगुल ऊँचा भर दे। अमृतबान को दस-पन्द्रह दिन तक धूप में मुँह बन्द कर रख दे। उपरान्त भोजन के काम में लावे। इस नियम से यदि कटहल का अचार बनाया जावे, तो वह वर्ष-डेढ़ वर्ष तक रह सकता है। बीच-बीच में इसे धूप दिखा दिया

करे और छठे महोना तेल भी बदल डाले; ता और भी टिकाऊ रहने की शक्ति अचार में आ जाती है ।

करेले का मसालेदार अचार

अच्छे नर्म और छोटे करेले पाँच सेर लेकर उसके ऊपर के हरे छिलके चाकू से खुर्च कर छील डाले । उपरान्त नौ माशे निमक और छः माशे हल्दी पीस कर करेलों में मसल कर किसी थाली वगैरह में रख एक तरफ ढाल कर रख दे; जिसमें करेलों का ज़हरीला पानी निथर कर ढाल में जमा हा जावे । इसके बाद यह मसाला ठीक करे :—अच्छी तलाव होंग छः माशे, स्याह ज़ीरा छः माशे, सफ़ेद ज़ीरा एक तोला, लौंग एक तोला, इलायची दो तोला, दालचीनी छः माशे, धनिया आधी छटाँक, मेथी आधी छटाँक, मगरीला दो तोला, सौंफ आधी छटाँक, जावित्री छः माशे, शीतल चीनी छः माशे, पीपल एक तोला, आँवला दो तोला, स्याह मिर्च आधी छटाँक, स्याह निमक आधी छटाँक, जवाखार छः माशे, सेंधा निमक एक छटाँक, साँभर निमक पाव भर और मिश्री पाँच तोले ।

मिश्रा और निमक छोड़ सब मसाले तेल में भून डाले, उपरान्त मय निमक के सब को पीस कर पास रख ले । आध सेर नॉवू का रस लेकर उस मसाले को सौन डाले । बाद को करेलों को साफ़ पानी से धो कर कपड़े से अच्छी तरह पोंछ डाले और चाकू से उनके पेट चाक (चीर) कर नॉवू में साना मसाला भरे । मसाला भरने के समय यह ध्यान रहे कि, सब करेलों में बराबर मसाला भरा जावे । उपरान्त उन करेलों को डोरे से बाँध कर अमृतवान में भर कर ऊपर से आध सेर नॉवू

का रस और छोड़ कर मुँह ढँकने से ढाँक कपड़े से कस कर तीन दिन तक धूप में रख दे। चौथे दिन अच्छा खालिस सरसों का तेल करेलों से चार-पाँच अंगुल ऊँचा भर दे। यह अचार खाने में कड़ुआ नहीं होता, दूसरे पित्त को शान्त कर चित्त को प्रसन्न करता है।

करौंदे का अचार

करौंदे लेकर दो घण्टे तक पानी में भगो रखे, बाद का दो टुकड़े कर बीच में से बीज निकाल कर फेंक दे। इसके बाद जिस प्रकार आँमड़े का अचार और अचार का मसाला छोड़ कर बनाया है, उसी तरह वही सब मसाले देकर करौंदा का अचार बना दे। करौंदा का अचार भी खाने में अत्यन्त स्वादिष्ट बनता है।

खरबूजे का मसालेदार अचार

खरबूजे छूटे और कच्चे लेकर छील डाले और भीतर के सब बीज निकाल डाले, टुकड़े अलग न हों। इसके बाद उन्हें तोल डाले। यदि पाँच सेर छिले खरबूजे हों, तो उसके लिये आध पाव धनिये का ज़ीरा, एक छटाँक सूखा पोदीना, एक छटाँक बड़ी इलायची, एक छटाँक गाल मिर्च, आधी छटाँक सफ़ेद ज़ीरा, दो तोला स्याह ज़ीरा, डेढ़ तोला लौंग, एक तोला दालचीनी, छः माशे जावित्री, आध पाव राई, छः माशे शीतलचीनी और पाव भर संधा निमक, पाँच छटाँक अमचूर, आध पाव चीनी और आधी छटाँक हल्दी संग्रह करे।

उपरोक्त सब मसालों को थोड़े से घी में भून कर पीस डाले। इसके बाद खरबूजों में भरने के समय पाव भर खालिस

सरसों का तेल छाड़ मसाला सान डाले और सँभाल कर खरवूजे में मसाला भरे और डोरे से चारों तरफ से कस कर बाँध दे। जब सब खरवूजे भर जावें तब उन्हें अमृतबान में भर कर चार दिन तक धूप में रखा रहने दे। इसके बाद अच्छा खालिस सरसों का तेल खरवूजों से चार-पाँच अंगुल ऊँचा भर कर दस-बारह दिन तक धूप में रख, खाने के काम में लावे। यह अचार सिरका में भी इसी तरह मसाला भर कर छोड़ा जाता है और अत्यन्त स्वादिष्ट बनता है।

केले के गाभे (थम्भा) का अचार

केले का गाभा केले के पेड़ में बीच में निकलता है। यह प्रायः सभी पेड़ों में पाया जाता है; किन्तु तरकारी और अचार के काम में उसी केले के पेड़ का गाभा आता है, जो फलता है। जिस पेड़ का जितना मीठा फल होगा, गाभा भी उसका उतना ही मीठा होगा। समूचे खम्भे को छील कर बीच में से नर्म हिस्सा कलाई के समान मोटा ले और पतले-पतले टुकड़े करके पानी में उबाल डाले। इसके बाद मोटे कपड़े में रख कर निचोड़ सब पानी निकाल डाले। अब यदि सेर भर गाभा हो, तो छः माशे हल्दी, एक छटाँक राई, आधी छटाँक लाल मिर्च पानी में पीस कर गाभा में सान कर अच्छी तरह मसल दे, बाद को एक हाँड़ी में भर, तीन तोले सेंधा निमक और आध पाव सरसों का तेल छाड़ कर किसी चाज़ से हँड़िया का मुँह बन्द कर कपड़े से कस कर बाँध दे और चार-पाँच दिन तक धूप में रख कर काम में लावे। यह चलता अचार है—अधिक दिन नहीं रहता।

केले के गामे का सिरके का अचार

ऊपर की विधि से केले के खम्भे को लेकर पतले-पतले कतरं बना डाले। उपरान्त पानी में उबाल कर ठण्डा कर ले। यदि उबाला गामा एक सेर हो तो एक तोला सौंफ, एक तोला लाल मिर्च, तीन तोला धनिया, आधी छटाँक सूखा पोदीना, छः माशे लौंग इलायची और दालचीनी, एक तोला दोनों ज़ीरा दो रस्ती तलाब हॉंग, एक छटाँक राई संग्रह करे। इन सब मसालों को घी में भून डाले। फिर एक छटाँक कतरी हुई अदरक, एक तोला सेंधा निमक, एक तोला काला निमक महीन पीस डाले और उस उबाले गामा में गुँजियों की तरह भरे और जैसे मूली की कलौजी बनाई है, उसी तरह इसे उलट कर सीकों से मुँह बन्द कर दे। जब सब गामे भर जाव तब एक अमृतबान में भर कर रखे और ऊपर से सिरका या नींबू का रस गामे से चार अंगुल ऊँचा भर दे। यह अचार बड़ा ही स्वादिष्ट और हाज़मा बनता है, और दस-पन्द्रह दिन के बाद खाने योग्य तैयार हो जाता है।

किशमिश का अचार

किशमिश एक सेर, अंगूर या ऊख का सिरका चार सेर, पिसी काली मिर्च एक छटाँक, सफ़ेद ज़ीरा दो तोला, स्याह ज़ीरा तीन तोला, सेंधा निमक तीन छटाँक, इलायची का चूर्ण एक छटाँक और अदरक एक पाव।

पहिले सिरका चूल्हे पर चढ़ा कर गर्म करे। जब वह खूब खौलने लगे, तब निमक, अदरक और किशमिश छोड़ दे। जब तीन सेर सिरका जल जावे, तब सब मसाला उसमें छोड़ कर

चूल्हे से उतार ले। इसके बाद ठण्ठा करके अमृतबान में भर कर रख दे, समय पर काम में लावे। यह अचार स्वादिष्ट तो बनता ही है, परन्तु हाज़मा भी होता है।

मुनक्के का अचार

बड़ी-बड़ी मुनक्का एक सेर लेकर बीज निकाल डाले। नींबू का रस एक सेर, गुजराती इलायची का चूर्ण दो तोला, लौंग दो तोला, दालचीनी दो तोला, काली मिर्च दो तोले, धनियाँ का जीरा दो तोले, काला जीरा दो तोला, सफ़ेद जीरा एक तोला, अदरक एक छटाँक और निमक तीन तोला संग्रह करे।

सब मसालों को पीस कर महीन कर डालो और मुनक्कों के भीतर थोड़ा-थोड़ा सावधानी से भरो। जब सब मसाला भर चुको, तब किसी काँच की चौड़े मुँह की शीशी में उन्हें रख ऊपर से निमक और नींबू का रस छोड़ दो। यदि रस कुछ कम पड़ जावे, तो और नींबू कतर कर छोड़ो। उपरान्त आठ दिन धूप में रख कर काम में लाओ। यदि इसे आठवें-दसवें दिन बराबर धूप दिखाई जावे, तो यह ज्यादा दिन तक ठहर सकता है। यह बहुत ही स्वादिष्ट और गुणकारी बनता है।

लुहारे का अचार

अच्छे नये लुहारे लेकर पानी में हलका जोश दे ले। बाद को चाकू से चीर कर बीज की गुठली निकाल डाले; लेकिन यह ध्यान रखे कि लुहारे की फाँक आपस में मिली रहें अलग न हाने पावें। बीज निकाले एक सेर लुहारे के लिये धुली किशमिश एक पाव, स्याह मिर्च एक छटाँक, बढ़िया अमचूर आध पाव, सोंठ पाव भर, अदरक डेढ़ छटाँक, सफ़ेद

जीरा एक तोला, काला जीरा दो तोला, इलायची छः माशे संग्रह करे। जीरा, मिर्च, इलायची और सोंठ को पीस डाले और अदरक महीन कतर ले। अब उन गुठली निकाले हुए छुहारों में सब मसाले को मिला कर भरे। बाद को ढोरे से लपेट कर बाँध दे और एक अमृतबान में भर दे। ऊपर से आध पाव सेंधा निमक, आध सेर चीनी छोड़ कर पाँच सेर अच्छा सिरका भर दे। पीछे अमृतबान का मुँह ढँकने से बन्द कर कपड़े से कस के बाँध दे और दस दिन तक धूप में रहने दे। बाद को भोजन के काम में लावे। यदि सिरका न मिले, तो कागज़ी नींबू का रस छोड़ दे। यह अचार भी अत्यन्त स्वादिष्ट बनता है और भूख को बढ़ाता है।

आलूबुखारे का अचार

जिस विधि से छुहारे को उबाल कर उसकी गुठली निकाली है, उसी तरह आलूबुखारे को भी उबाल कर भीतर की गुठली चीर कर निकाल डाले, उपरान्त छुहारे का सब मसाला पीस कर आलूबुखारे में भर ले और सिरका या नींबू के रस में डुबो कर अमृतबान में भर कर तैयार करे और समय पर भाजन करे।

नींबू का साधारण अचार

नींबू का अचार भी अचारों का शिरमौर माना जाता है। जैसे आम का अचार कई तरह से बनाया जाता है, उसी तरह नींबू का अचार भी कई प्रकार से बनाया जाता है; जैसे—साबित नींबू का, मसालेदार नींबू का, चौफाँके, निमकीन, मीठे,

तथा तेल के नींबू का । सबसे पहिले नींबू के साधारण अचार की विधि बताई जाती है :—

अगहनी कागज़ी नींबू एक सौ लेकर एक दिन पानी में भिगो दे । इसके बाद पानी से निकाल ले । पचोस नींबू गिन कर उसके बराबर निमक तोल कर अलग रख ले । बाद को इन नींबू को चाकू से चार-चार फाँकें कतर डाले और एक चीनी * के बर्तन में भर कर वह तोला हुआ निमक छोड़ सुँह बन्द कर दस-बारह दिन धूप में रख काम में लावे ।

समूचे नींबू का अचार बनाना

समूचे नींबू के अचार बनाने वाले को यह ध्यान रखना चाहिये कि, यदि सौ नींबू का अचार बनाना है, तो दो सौ नींबू खरीदे । अर्थात् जितना नींबू बनाना है, उसका दूना खरीदा जावे ।

दो सौ नींबू खरीद कर सौ नींबूओं को काँटाकस † से काँच कर ठीक करे । इसके बाद उन्हें एक चीनी के बर्तन में रखे और जो नींबू अलग रखे हैं उनमें से २५ नींबू ले कर उनके बराबर निमक तोल कर उसी बर्तन में छोड़दे । उपरान्त चाकू से

* नींबू का रस दूसरे बर्तन में भूख जाता है, इसलिये नींबू के अचार के लिये चीनी का बर्तन या काँच का बर्तन हो काम में लावे ।

† काँटाकस बाज़ार में आगरे, देहली और बनारस आदि में मिलता है । यह एक पाँच कांटे का मुठिया लगा औज़ार होता है । बाज़ार में न मिले-तो चार-पाँच मोटी सूई लेकर हर एक सूई में आध अंगुल का अन्तर रख ढोरे से बांध ले ।

सौ बचे हुए नींबू का रसदानी * से रस निकाल ले और अमृत-वान में रस और कोंच किये हुए नींबू भर कर मुँह बन्द कर धूप में रख दे। एक महीने के बाद यह अचार खाने योग्य हो जावेगा। बीच-बीच में बराबर जब-तब उन्हें उछाल कर नीचे ऊपर कर देना चाहिये। नींबू का आचार बड़ा ही गुणकारी और रुचि को बढ़ाने वाला होता है।

नींबू का मसालेदार नोनचा

अगहनी सौ नींबू लेकर दो घण्टे तक पानी में भागा रहने दे। तब तक नीचे लिखा मसाला ठीक करे:—

सौंठ एक छटाँक, पीपल एक छटाँक, स्याह मिर्च एक छटाँक, धनियाँ का जीरा एक छटाँक, जीरा सफ़ेद चार ताले, स्याह जीरा डेढ़ छटाँक, लौंग दो तोले, दालचानी एक तोला, बड़ी इलायची एक छटाँक, चौकिया सुहागा भुना एक छटाँक, जवाखार आधो छटाँक, हींग तलाव छः माशे, काला निमक एक छटाँक, सेंधा निमक पाव भर और साँभर निमक एक छटाँक।

निमक और जवाखार को छोड़ बाकी सब मसालों को घी में भून ले, बाद को निमक जवाखार और सब मसाले तमला पीस डाले। पानी से नींबू निकाल कपड़े से पोंछ ले, उपरान्त चाकू से चार-चार फाँक कतर कर किसी पत्थर के वर्तन में रखे और वह पिसा मसाला सब फाँकों में मसल कर चीनी के वर्तन में भर दे और वर्तन का मुँह बन्द कर कपड़े से कस कर बाँध दे और धूप में रख दे। दस-बारह दिन में यह अचार तैयार हो

* यह बाज़ार में मिलता है, इसमें नींबू रख कर ढकाने में सड़ राम सहज में निकल आता है।

जावेगा। यह नींबू का नोनचा खाने में स्वादिष्ट और हाज़मा होता है तथा रुचि को बढ़ाता है।

नींबू का मसालेदार अचार

अगहनी नींबू लेकर दो घण्टे पानी में भिगो रखे, बाद को कपड़े से पोंछ डाले और सावधानी के साथ उनको चाकू से काटे अर्थात् नींबू को चार हिस्से में से तीन हिस्सा काटा जावे और एक हिस्सा न काटा जावे ऐसा करने से नींबू की चार फाँक हो जावेंगी; किन्तु चारों फाँके नीचे की ओर आपस में मिली रहेंगी। इसी तरह सब नींबू काट कर रख ले। फिर निम्नलिखित मसाला कूट पीस कर ठीक करे:— खारी निमक, काला निमक, सेकचा निमक एक-एक छटाँक; सेंधा निमक पाव भर; सोंठ, मिर्च, पीपल एक एक छटाँक; धनिया आध पाव; सफ़ेद जीरा एक छटाँक; लौंग एक तोला; स्याह जीरा डेढ़ तोला; जवाखार एक छटाँक और सुहागा एक तोला।

अब इस पिसे मसाले को नींबू में भरे और चारों तरफ़ ढोरे से कस कर बाँध दे। उपरान्त उन्हें एक चीनी के बर्तन में रख कर ऊपर से नींबू का रस उतना छोड़े कि वे सब डूब जावें। बाद को बर्तन का मुँह बन्द कर धूप में रख दे। यह अचार बीस दिन में खाने योग्य हो जावेगा। यदि इसमें छठे महीना नींबू का रस थोड़ा सा छाड़ दिया जावे, तो यह जल्दी नहीं सूखेगा। यदि सावधानी के साथ धूप आदि दिखा कर सर्दी से बचा कर रखा जाय, तो यह कई वर्ष तक रह सकता है।

टिकाऊ और मसालेदार नींबू बनाने की दूसरी विधि

दो सौ अगहनी नींबू लेकर एक सेर नींबू की चार-चार फाँकें ऊपर की विधि से बनावे, अर्थात् वे परस्पर आपस में मिली रहें। इसके बाद ऊपर बताया हुआ सब मसाला पीस कर नींबू में भरे और चारों तरफ़ धागे से लपेट दे, जिससे उसका मसाला गिरने न पावे। अब एक अच्छी मज़बूत हाँड़ी ले और उसी में सब नींबू सजा कर रखे, ऊपर से पचीस नींबू के बराबर निमक और सौ नींबू का रस छोड़ कर हाँड़ी को चूल्हे पर चढ़ा कर नीचे आग जलावे। जब एक उफ़ान उसमें आ जावे, तब चूल्हे की आग सब खींच ले और हाँड़ी उसी चूल्हे पर एक दिन रात रहने दे। दूसरे दिन हाँड़ा ठण्डी हो जायगी। अब उसे दूसरे किसी काँच के या चीनी के बर्तन में भर कर रख दे, मुँह सावधानी से बन्द कर कपड़े से बाँध दे। यह अचार बड़ा ही स्वादिष्ट बनता है, और तीसरे ही दिन से खाने योग्य हो जाता है। एक विशेष गुण इस में यह है कि इसे चाहे पचासों वर्ष धूप दिखाते रहें, यह जल्दी खराब नहीं होता। नींबू जितने दिन रहेगा, उतना ही गुणकारी बनेगा। यदि बीच में यह सूखने लगे तो थोड़ा सा नींबू का रस गर्म कर और छोड़ दे।

नींबू का मीठा अचार

एक सौ नींबू में चालीस नींबू के बराबर निमक और इतना ही अच्छा बढ़िया गुड़ पड़ता है। इसके बनाने की यह विधि है :—

नींबू को पानी में छोड़ दे, उपरान्त एक झामें पर हर एक नींबू को रगड़-रगड़ कर ऊपर का छिलका घिस डाले। इस के बाद काँटाकस से गोद कर, निमक पीस कर उनमें लपेट दे और चार दिन तक धूप में रहने दे। पाँचवें दिन जब देखे कि नींबू चुचक गया है, तब उसमें मीठा छोड़ दे। ऊपर से दो तोला मैथो एक तोला दोनों जीरा, एक छटाँक सौंफ और तीन तोला स्याह मिर्च सब को भून और पीस कर नींबू में छाड़ दे और मुँह बन्द कर सावधानी से रख दे। पन्द्रह-बीस दिन के बाद इसे भोजन के काम में लावे।

नींबू का तेल का अचार

मीठे अचार की तरह झामे से उसका छिलका रगड़ कर दूर कर डाले बाद को काँटाकस से दो चार जगह गोद कर उन्हें तैयार करे। अब हर एक नींबू—आध तोला निमक और डेढ़ तोला सरसों का खालिस तेल, के हिसाब से दोनों चीज़ संग्रह करे। पहिले उसमें निमक छोड़ एक दिन धूप में रख दे, दूसरे दिन तेल भर कर अमृतवान धूप में रख दे। एक मास के बाद अचार तैयार हो जावेगा, तब भोजन के काम में लावे। इसका तेल बराबर छठे महीने बदलते रहने से यह भी कई वर्ष तक टिकाऊ रहता है।

नारङ्गी का अचार

यह अचार छोटी-छोटी खट्टी ही नारङ्गी का बनाया जाता है। यह भी नींबू की ही तरह, नींबू का सब मसाला दे कर,

नोनचा, साबित, मसालेदार मीठी पव तेल की बनाई जाती है, बनाने की विधि सब नींवू की तरह ही है।

चलता अचार बनाने की विधि

चलता अचार सब चीजों का बनता है; जैसे—आलू, कौड़ा लौकी, पेठा, सकरकन्द, गाजर, सेम, भाँटा, टेरी, लमेड़ा, अरबी, मूली, सहजना, अगस्त की बोड़ी, बबूल की फली, गूलर, इत्यादि-इत्यादि। इनका मुख्य मसाला हल्दी, राई और निमक है। इन तीनों में भी राई ही प्रधान मसाला है, सेर भर अचार में एक छटाँक राई से कम न पड़ना चाहिये। जैसे आम का पानी का अचार बनाना बताया गया है, उसी तरह यह चलते अचार भी बनाये जाते हैं।

अचार कलौंजी बनाने की विधि

कच्चे आम एक सौ, निमक ढाई सेर, मेंथी सेर भर, कलौंजी पाव भर (मगरीला को कलौंजी कहते हैं) घनिया आध सेर, लाल मिर्च पाव भर और हल्दी पाव भर।

पहिले आमों को छील डाले अथवा बिना छीले ही बना ले (दोनों तरह से बनती है)। बाद को लम्बी-लम्बी फाँकें बना कर गुठली फेंक दे और आध पाव तेल कढ़ाई में छाड़ कलौंजी मेंथी और हल्दी को भून डाले। उपरान्त सब मसाला पीस डाले; हल्दी, अलग पीसे। अब कढ़ाई में चार रत्ती होंग और एक छटाँक सफ़ेद जीरे का बघार तैयार कर आम की फाँकें छौंक दे, ऊपर से हल्दी निमक छोड़ चलावे। जब फाँकें कुछ गलने पर आ जावें तब चूल्हे से उतार कर सब मसाला मिला

दे, उपरान्त किसी वर्तन में भर कर रख ले। तीसरे दिन से खाने लगे। यह अचार विवाह आदि कामों में जल्दी के समय बनाया जाता है। तुरन्त ही यदि खाना हो तो फाँकों को अच्छी तरह से गला लिया जावे। यह ध्यान रहे कि, आठ दिन से ज्यादा यह अचार नहीं टिकता।

मदार के पत्तों का अचार

मदार (आक, अकुआ, अर्क) का अचार भी अत्यन्त गुणकारी बनता है। यह अचार मुखरोचक के अतिरिक्त पेट की समस्त व्याधियों को दूर करता है। अन्न को शीघ्र पचाता है, भूख लगाता है और पेट की वायु जनित पीड़ा को शमन करता है। इसके बनाने की विधि यह है:—अध पके मदार पत्ते (अर्थात् जब पीले रङ्ग होने लगे) पाव भर लेकर खोलते हुए अदहन में छोड़ दे, और ऊपर से ढँकने से ढाँक दे। पन्द्रह मिनिट के उपरान्त उन्हें निकाल कर सूखे कपड़े से पोंछ डाले। अब सौंफ, धनिया-सौंठ बारह बारह तोला, हींग एक तोला, बड़ी इलायची छः तोला, स्याह जीरा दो तोला, सफ़ेद जीरा दो तोला, दालचीनी छः तोला, काली मिर्च दस तोला, पीपल तीन तोला, लौंग एक तोला, सुखा पोदीना दो तोला, जायफल चार तोला, जावित्री छः माशे, काला निमक तीन तोला, सेंधा निमक पाँच तोला, जवाखार छः माशे और साँभर निमक एक तोला महीन पीस कर उन पत्तों पर बिछा बिछा कर वर्तन में नीचे ऊपर रखता जावे, पीछे से आध सेर कागज़ी नींबू का रस छोड़ अमृतबान का मुँह कस कर बाँधे और दस-बारह दिन धूप में रख, समय पर काम में लावे।

सिरका या अर्कनाना का अचार

सिरका या अर्कनाना* एक सेर, निमक पाव भर, लालमिर्च पाव भर सब को मिला कर एक शीशी में भर ले। अब इसमें जो इच्छा हो जैसे—अदरक, लुहारा, किशमिश, गाजर, मूली, ककड़ो, करौंदा, नींबू, आम, गढ़ेरी, कटहल, बड़हर आदि डाल ले और एक मास धूप में रख कर खावे। यह अचार बहुत ही हाजमा बनता है।



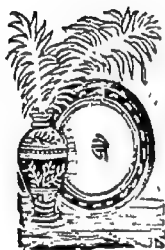
* एक सेर सिरका में दो तोले बड़ो इलायची, छः माथे सुखा पोदीना छोड़ भभका से अर्क खींचा जाता है, उसी को अर्कनाना के नाम से अचार लोग बेचते हैं।

दूसरा हलवाईयों के यहां भी अर्कनाना बिकता है, अचार वगैरह के लिये यही अर्कनाना ठीक होता है। अंग्रेजों में इसे Vinegar कहते हैं।

पञ्चम अध्याय

मुरब्बा-प्रकरण

मुरब्बा के गुण



से अचार कई तरह का बनाया जाता है, उसी तरह मुरब्बा भी कितने फलों-फूलों का बनाया जाता है। मुरब्बा विशेष कर जिस फल का बनाया जाता है, इसी फल की प्रकृति अनुसार गुण देता हुआ दिल-दिमाग को ताकत देता है, नेत्र की ज्योति को बढ़ाता है और बल-वीर्य की वृद्धि करता है।

अदरक का मुरब्बा बनाने की विधि

अच्छा ताज़ा (जोकि सड़ा गला कहीं से न हो) अदरक आध सेर ले कर चाकू से छील डाले। इसके उपरान्त काँटे-कस से अदरक में अच्छी तरह गोद कर चारों तरफ़ छेद कर डाले। इसके बाद डेढ़ सेर चीनी को एकतारा चाशनी बना कर तैयार कर ले। पहिले अदरक को पानी में उवाले। दो-तीन उवाल आ जावे, तब पानी से निकाल कर चाशनी में छोड़ दे। ऊपर से एक नाँवू कतर उसका रस निचोड़ दे। जब अदरक अच्छी तरह से गल जावे तब ठण्ढा कर अमृतवान में भर

रख दे। यह मुरब्बा दमा तथा शीत प्रकृति वालों के लिये अत्यन्त मुफीद है।

इसी तरह सोंठ का मुरब्बा भी बनाया जाता है। जो गुण अदरक के मुरब्बे के हैं, वही गुण प्रायः सोंठ के मुरब्बे के भी हैं।

अनन्नास का मुरब्बा

अनन्नास को छीलकर उसकी आखें निकाल डालें। फिर निमक एक रुपये भर और चूना एक रुपये भर को मिला कर अनन्नास में अच्छी तरह से मल डालें और बाँध कर लटका दें। उसका जितना विषैला पानी है, वह सब टपक कर निकल जावेगा। उपरान्त उसे पानी से अच्छी तरह मल कर धो लें और टुकड़े बना लें। बाद को काँटेकस से गोद डालें और पानी में रख थोड़ा जोश दें। यह टुकड़े एक सेर तैल में होना चाहिये, इस के बाद ढाई सेर चीनी की एक तारा चाशनी बना कर उसी में टुकड़े छोड़ कर दो नींबू काट, रस छोड़ दें और पकावे, जब टुकड़े अच्छी तरह से गल जावें और चाशनी गाढ़ी हो जावे तब उसे ठण्डा कर अमृतवान में भर दें। समय पर भोजन के काम में लावे।

आम का मुरब्बा

अच्छे गहरे आम, जिस में रेशा न हो, दो सेर ले कर चाकू से ऐसा छीलें कि, उस पर हरा छिलका ज़रा भी न रहने पावे। बाद को खड़े बल से मोटा गूदा निकाल लें और उसे काँटेकस से गोद कर जरजर कर डालें। बाद को आध पाव चूना पानी में घोल कर पन्द्रह मिनिट तक फाँकों

को उसी में डुबो कर छाड़ दे । पीछे साफ पानी से अच्छी तरह धो ले । एक कपड़े से पोंछ कर पानी सुखा ले और आध पाव मिश्री और एक सेर पानी चूल्हे पर चढ़ा कर उन फाँकों को एक उवाल दे ले । इसके बाद फाँकों को, एक कपड़े पर फैला कर उसका पानी सुखा, फर-फरा कर डाले । इधर पाँच सेर चीनी की एक तारा चाशनी तैयार कर उसी में उन फाँकों को पकावे । जब फाँके गल जाँय, तब एक तोला गुजराती इलायची, छः माशे काली मिर्च और चार माशे केशर, थोड़े से दूध में घोट कर उस में छोड़ दे । पीछे फाँकों का ठण्डा करके चिकने वर्तन (अमृतवान) में भर कर रख ले । समय पर भोजन के काम में लावे ।

आलू का मुरब्बा

आलू सफेद एक सेर, चीनी दो सेर, नींबू कागज़ी चार, छोटी इलायची दो माशे, स्याह मिर्च छः माशे और केशर दो माशे ।

पहिले बड़े-बड़े गोल और पुष्ट आलू ले कर चाकू से छील डाले, बाद को काँटे से गोद कर आध सेर पानी में दो नींबू के रस के साथ उवाल डाले । दो उवाल आ जाने पर ठण्डा कर ले । अब चीनी की एकतारा चाशनी तैयार कर उसी में आलू छोड़ दे, ऊपर से बचे हुए दोनों नींबू काट कर रस निचोड़ पुनः पकावे । आलुओं के गल जाने पर इलायची, काली मिर्च और केशर गुलाब-जल में पीस कर मिला दे । उपरान्त ठण्डा कर अमृतवान में भर ले ।

आँवले का मुरब्बा

आँवले का मुरब्बा तभी अच्छा बनता है, जब कि वे अच्छी तरह पके हों। विशेष कर फागुन-चैत के आँवले का मुरब्बा अच्छा बनता है; क्योंकि उस समय आँवले पक जाते हैं। मुरब्बा के लिये जो फल लिये जावें, वे खोपा से तुड़वाये हुए होना चाहिये। जो ज़मीन पर गिर के चुटैले हो जाते हैं, उन का मुरब्बा खराब हो जाता है। खोपा से तुड़वाये हुए आँवले पाँच सेर लेकर पानी में तीन दिन तक भीगने दे। इस के बाद उन्हें पानी से निकाल कर काँटों से गोद डाले और दो तोला चूना पानी में घोल कर उसमें आँवलों का तीन दिन तक भीगने दे। चौथे दिन साफ़ पानी से धो ले और आध पाव मिश्री को डेढ़ सेर पानी में आँवलों को जोश दे। बाद को कपड़े पर फैला कर फर-फरा दे और सेर पीछे ढाई सेर चीनी के हिसाब से चीनी की चाशनी बना कर, उसी में आँवले छोड़ पकावे। जब आँवले अच्छी तरह से गल जावें, तब उस में छः माशे काली मिर्च, डेढ़ माशे केशर और १ तोला गुजराती इलायची पीस कर मिला दे। बाद को ठण्डा कर अमृतबान में भर रख दे। यह आँवले गर्मी के मौसम में बड़ी ठण्डक पहुँचाते हैं और दिल-दिमाग को ताक़त देते हैं। चाँदी के वर्क के साथ यह मुरब्बा खाया जावे, तो बल-वीर्य की वृद्धि करता है। यह अत्यन्त ही गुणकारी है।

कमरख का मुरब्बा

अच्छे पके कमरख एक सेर, चीनी ढाई सेर, दही मीठा पाव भर, लाहौरी निमक पाव भर, कागज़ी नॉवू एक।

पहिले कमरखों को काँटों से गोद कर एक हाँड़ी में भरे, ऊपर से निमक पीस कर छोड़े फिर हाँड़ी का मुँह वर्तन से बन्द कर दे। बाद को दोनों हाथों से हाँड़ी को पकड़ भक-झोंगें। दस मिनट के बाद उस पानी को फेंक दे और एक तोला चूने के पानी में कमरख को फिर थोड़ी देर तक हिलावे। उस पानी को फेंक कर दही के पानी में आध घण्टा तक हिलाता रहे; बाद को आध पाव मिश्री उसी पानी में मिला कमरख को हलका उवाल ले। बाद को कपड़े पर फैला कर फरफरा कर डाले, उपरान्त चीनी की एक तारा चाशनी बना कर उसी में कमरख छोड़ पकावे। जब कमरख अच्छी तरह से गल जावें, तब नींबू को काट कर रस छोड़ दे, पीछे इलायची छोटी एक तोला, केशर दो माशे, गुलाब-जल दो तोला, सब को एक में घाट कर मिला दे और ठण्डा कर अमृतवान में भर कर रख ले; समय पर भोजन करे।

कसेरू का मुरब्बा

बच्छे बड़े-बड़े पुष्ट एक सेर कसेरू ला कर तेज़ चाकू से छाले—ज्यादा गूदा न कटने पावे ऊपर का काला छिलका छिल जावे—और पानी से धो कर साफ़ कर डाले। बाद को काँटाकस से गोद कर आध सेर पानी में कसेरू को थोड़ा जोश दे ले। उवालते वक्त दो कागज़ी नींबू का रस पानी में मिला ले। पीछे कपड़े पर फैला कर ठण्डा और फरफरा करे। इधर सवा दो सेर चीनी की एक तारा चाशनी बना कर उस में ठण्डा कसेरू डाल पकावे। जब कसेरू अच्छी तरह गल जावें, तब दो नींबू का रस, एक तोला छोटी इलायची, छः माशे

काली मिर्च और दो माशे केशर पीस कर छोड़ दे। और ठण्डा करके अमृतवान में भर कर रख ले। सबेरे के समय दो कसेरू खा कर ऊपर से दूध पीवे। कसेरू का मुरब्बा बहुत ही ठण्डा होता है और गर्मी को शान्त कर मानसिक शक्ति को बढ़ाता है।

करौंदा का मुरब्बा

जब अच्छी तरह करौंदा पक जाव, तब मुरब्बा के लिये तुड़वावे। फिर चाकू से होशियारी के साथ एक सेर करौंदा छाल डाले। काँटेकस से गोद कर दो रुपये भर चूना, एक तोला मुलतानी मिट्टी पानी में घोल कर, उसमें करौंदा दी घण्टे तक भागने दे। फिर साफ पानी से अच्छी तरह धो कपड़े पर फैलाकर पानी सुखा ले। इसके बाद पानी में हलका उबाल दे कर पानी सुखा डाले। उपरान्त दो सेर चानो की एक तारा चाशनी बना, उसी में करौंदा को पकावे। जब करौंदा गल जाव, तब छाटी इलायची एक तोला, स्याह मिर्च छः माशे और दो माशे केशर गुलाब-जल में पीस कर मिला दे और अमृतवान में भर कर रख दे। समय पर काम में लावे।

पके केले का मुरब्बा

केले का मुरब्बा गहर केलों का बनाया जाता है। वैसे तो केला अनेक जाति के होते हैं; किन्तु मुरब्बा के लिये चाँपा, वर्दवान आदि उत्तम जाति के केले ही अच्छे होते हैं। छिले केले एक सेर, चीनी दो सेर, कागजी नौवू दो।

बड़ी सावधानी से काँटेकस से दो एक जगह गोद कर दो टुकड़े केले के बना डाले। उपरान्त एक देगची में थोड़ी सी दूब

(घास) बिछा कर उन पर टुकड़ों को रख, ऊपर से पुनः दूब से ढाँक कर पानी भर दे और हलका उवाल दे कर कपड़े पर फरफरा होने को फैला दे। इसके बाद चीनी की एक तारा चाशनी में केला छोड़ नींबू का रस डाल पकावे। गल जाने पर इलायची, मिर्च, केशर तीनों को गुलाब-जल में पीस कर उस में मिला दे। उपरान्त अमृतवान आदि में भर कर रख ले। केले का मुरब्बा भी दिमाग को ताकत पहुँचाता है, साथ ही बल-वीर्य की वृद्धि करता है। इस के बनाने में जो चाशनी बनावे, उस में ज्यादा पानी न रखे, क्योंकि केला बड़ी जल्दी गल जाता है।

जर्मीकन्द का मुरब्बा

जर्मीकन्द (सूरन) पुराना (जो सड़ा गला न हो) एक सेर, चीनी तीन सेर, छोटी इलायची एक तोला, गोल मिर्च आठ माशे, केशर दो माशे, गुलाब-जल दो तोला, निमक एक तोला हल्दी चार माशे, सरसों का तेल एक छटाँक और घी पाव भर।

हाथों में तेल लगा कर सूरन को छील डाले, उपरान्त जिस तरह से तरकारी बनाने में जिस तरीके से उसकी खुजलाहट दूर करना बताया गया है, उसी तरह से सूरन को ठीक कर ले अथवा टुकड़े बना कर निमक और हल्दी पीस कर टुकड़ों में लपेट कर एक थाली में रख एक तरफ़ थाली को ढालू कर दे थोड़ी देर में सूरन में से बिगैला पानी बह कर ढाल की तरफ़ जमा हो जावेगा। उस पानी को फेंक दे और दुबारा उसी तरह निमक-हल्दी मसल कर रखे। थोड़ी देर में फिर पानी जमा होगा। उस पानी को भी फेंक कर तीसरी बार उसी तरह

निमक-हल्दी मसल कर रख दे। पन्द्रह मिनिट के बाद जो पानी ढाल की तरफ जमा हो, उसे फेंक कर साफ पानी से टुकड़ों का अच्छी तरह मसल कर धोले। बाद को काँटेकस से गोद कर एक पतली में रखता जावे। सब टुकड़े गोद चुकने पर, उस में इतना पानी भरे कि, सूरन के गलने तक कुल पानी जल जावे। साथ ही दो नींबू का रस भी उवालते समय छोड़ दे। जर्मिकन्द को जब इस तरह उवाल चुके, तब उसे एक कपड़े पर फैला कर फरफरा कर डाले। अब कढ़ाई में घी गर्म कर पूरी की तरह उन टुकड़ों को तल डाले, उपरान्त चीनी की चाशनी बनावे। यह चाशनी दोतारा होनी चाहिये। जब दोतारा चाशनी बन जावे, तब तले हुए टुकड़े उस में छोड़ कर चाशनी गाढ़ी करने को ज़रा तेज़ आँच चूल्हे में कर दे। इधर इलायची, काली मिर्च और केशर तीनों को गुलाब जल में पीस कर पास रख ले। जब सूरन के टुकड़े नर्म हो जावें, तब सुगन्धि आदि भी छोड़ दे और चूल्हे से उतार कर ठण्डा करे। बाद को अमृत बान में भर दे।

यह सूरन का मुरब्बा बवासीर वालों के लिये बड़ा ही गुणकारी है, दूसरे यह बल-वीर्य को बढ़ाने वाला है।

गाजर का मुरब्बा

अच्छी मोटी-मोटी गाजर ले कर ऊपर से छील डाले और बीच की कड़ी रोढ़ निकाल कर काँटेकस से गोद डाले। पीछे पानी में हलका सा उवाल दे कर कपड़े पर फैला कर फरफरा कर ले। इस के बाद दो सेर चीनी की एक तारा चाशनी बना कर गाजर पकावे। पकाते समय एक नींबू का रस छोड़ दे। उपरान्त

अमृतवान में भर ल । यह मुरब्बा बड़ा तर और दिल-दिमाग को ताकत पहुँचाने वाला और खून को बढ़ाने वाला है । गर्मी के मौसम में खाने से प्यास नहीं लगती ।

नाशपाती का मुरब्बा

एक सेर नाशपाती ले कर चाकू से छील डाले, बाद को चार-चार टुकड़े कर काँटिकस से गोद कर पानी में उवाल दे । इस के बाद दा सेर मिश्री की एक तारा चाशनी बना कर उसी में नाशपाती के टुकड़े छाड़ उवाल डाले । जब टुकड़े अच्छी तरह गल जावें, तब चूल्हे से उसे नीचे उतार कर एक नींबू काट कर रस छोड़े और ताँन दिन तक साये में ठण्डा कर अमृतवान में भर कर रख दे ।

परवल का मुरब्बा

परवल का मुरब्बा ऐसे परवलों का बनता है, जो पकने पर आजाते हैं, परन्तु पकने नहीं पाते । ऐसे एक सेर परवल लेकर चाकू से छिलका छील डाले । बाद को पेट चीर कर भीतर से बीज आदि निकाल कर काँटिकस से सब को गोद डालें और पानी में ढ़ा कर हलका उवाल दे ले । इसके बाद ठण्डा कर दोनों हाथों से एक-एक परवल को दबा कर उन के भीतर का पानी निचोड़ डाले और एक कपड़े पर फैला कर रख दे, जिसमें हवा लग कर फर-फरे हो जावें । अब यह मसाला तैयार करे:—किशमिश आध पाव, बादाम एक छटाँक, पिस्ता आधी छटाँक, पिसी गुजराती इलायची एक तोला । किशमिश पानी से धोकर साफ कर ले, बादाम और पिस्ता की हवाई कतर ले । इसके बाद चारों चीजों का मिला कर परवल में भरे

और एक डोरे से उन्हें बाँध दे। जब परवल भर जाँय, तब दो सेर चीनी की चाशनी दोतारा बनावे, उसी में दो कागज़ी नींबू का रस भा पहिले ही मिला ले। जब दोतारा चाशनी बन जावे, तब उसी में परवल छोड़ कर गला ले। जब परवल गल जावें, तब कढ़ाई चूल्हे से उतार ठण्डी करे, उपरान्त दो माशे केशर गुलाब-जल या केवड़ा में घोट कर परवल में डाल दे और अमृतबान में भर कर रख ले। समय पर भोजन के काम में लावे। परवल का मुरब्बा बड़ा ही गुणकारी होता है। रोगियों के पक्ष में यह बड़ा ही गुणकारी है। क्षुधा को बढ़ाता है और मैदे को साफ़ करता है, दस्तावर है और बल-वीर्य को बढ़ाता है।

नींबू का मुरब्बा बनाना

मुरब्बा के काम का अगहनी नींबू होता है। इस समय नींबू पकाव पर रहता है, इसीलिये इस समय के नींबू के अचार-मुरब्बा बनाये जाते हैं और टिकाऊ रहते हैं। जितने नींबू का मुरब्बा बनाना हो, उन्हें लेकर झामें पर रगड़ कर छाल डाले। इसके बाद काँटेकस से गोद डाले और एक मिट्टी की हाँड़ी में पानी भर कर एक तोला खड़िया मिट्टी और बिना धुका पत्थर का चूना एक तोला छोड़ कर घोल दे और उसमें नींबू छोड़ पकावे। दो-तीन उफान आ जाने पर एक नींबू ले कर चीख कर देखो कि खटाई दूर हुई कि, नहीं। जब नींबू की खटाई जाती रहे, तब उन्हें ठण्ढा कर ले और हाथों से दबा कर उनका पानी निचोड़ डाले और कपड़े पर फैला कर फर-फरे होने दे। इसके बाद ढाई सेर चीनी की चाशनी बना कर, उस में

नींबू पकावे। जब चाशनी गाढ़ी हो जावे, तब चूल्हे से उतार ठण्डा कर ले और किसी चीनी के वर्तन में या काच के वर्तन में भर कर रख दे। यह ऐसा गुणकारी बनता है कि, कुछ कहना नहीं ! खाने वाला कभी यह नहीं बता सकता कि, यह नींबू का मुरब्बा है। यह भी मस्तिष्क में शक्ति सञ्चार करता है और मूत्र-कृच्छ के रोगी के लिये परम हितकारी बनता है।

पेठे का मुरब्बा

पेठे (कौहड़े) के मुरब्बे के लिये पेठा तीन वर्ष का पुराना होना चाहिये। नये पेठे का मुरब्बा जल्दी खराब हो जाता है। पेठा ले कर उसे छील डाले और भीतर का नर्म गूदा तथा बीजों को निकाल कर रख ले। अब जो भाग छिलके की तरफ है उसे काँटेकस से अच्छी तरह गोद डाले; उपरान्त उस के टुकड़े बना कर एक पतीली में रखे और जो गूदा बीजों के सहित निकला है, उसे कपड़े में निचोड़ पानी निकाल ले और उसी पानी को पतीली में छोड़ कर कौहड़ा उवाल डाले। दो उफान के आ जाने पर थाली आदि में उड़ेल, ठण्डा कर कपड़े पर फैला दे। कटुड़े हवा लगने से फर-फरे हो जावेंगे। इस के बाद कढ़ाई में घी छोड़ उन टुकड़ों को पूरी की तरह तल कर पास रख ले। बाद में दो सेर चीनी की एक-तारा चाशनी बना कर कौहड़े के टुकड़ों को चाशनी में छोड़ पकावे। यदि इच्छा हो, तो कौहड़ा गल जाने पर गुलाब या केवड़ा छोड़ कर अमृतबान में भर कर रख दे। समय पर काम में लावे। पेठा का मुरब्बा अत्यन्त बल-वीर्य का बढ़ाने वाला, शीतल और दिमाग को तर करने वाला है।

फालसा का मुरब्बा

पके हुए फालसे, जा खट-मीठी जाति के होते हैं, एक सेर, चीनी दो सेर, इलायची छोटी एक तोला, स्याह मिर्च छः माशे, केशर दो माशे ।

पहिले पतीली में पानी खौलावे । जब पानी अच्छी तरह खौलने लगे, तब उसमें फालसे छोड़े और तुरन्त पतोली चूल्हे से उतार ले । पतीली का मुँह बन्द रखे । थोड़ी देर में फालसे गल जावेंगे तब पानी से निकाल ठण्डे पानी से धो डाले । आध पाव मिथी में पानी छोड़ पुनः फालसों को हलका जोश दे कर कपड़े पर फैला दे; जिसमें हवा लग कर फरफरा जावें । इस के बाद चीनी की तीनतारा चाशनी में उन्हें डाल कर एक उवाल दे ठण्डा कर ले और इलायची, मिर्च, और केशर गुलाब-जल में घोट कर छोड़ दे और अमृतवान में भर कर रख ले; समय पर काम में लावे ।

इसी प्रकार मकोय आदि फलों के मुरब्बे बनाये जाते हैं ।

केले के थोड़े का मुरब्बा

कच्चे केले के बीच का मुलायम थम्भा, जैसा कि तरकारी और अचार में बताया गया है, एक सेर, दही एक पाव, कागज़ी नींबू का रस एक पाव, चीनी दो सेर, घी एक पाव, छोटी इलायची छः माशे, दालचीनी एक माशे, जाफ़रान एक माशे, गुलाब-जल एक छटाँक और निमक दो माशे ।

पहिले थम्मे के गोलाई में कतरे बना डाले और उनमें निमक पीस कर मसले और थोड़ी देर छोड़ दे । इस के बाद एक मज़बूत कपड़े में कस कर निचाड़ डाले; जिस में उस का सब पानी निकल जावे । पीछे पतीली में टुकड़ों को रख कर

पानी मिले दही में छोड़ दे और पकावे । जब टुकड़े कुछ गलने पर आजावें, तब चूल्हे से उतार ठण्डा कर ले और साफ़ पानी से धो कर कपड़े पर फरफरे होने के लिये फैला दे । अब चीनी और नींबू का सर्वत बना चूल्हे पर चढ़ावे । अब एक तारा चाशनी बनावे और उसमें टुकड़ों को डाल कर पकावे । दो-तीन उफान आ जाने पर ऊपर की बतई कुल चीज़ें गुलाब-जल में पीस कर छोड़ दे; उपरान्त चूल्हे से पतीली उतार ठण्डा करे और अमृतबान में भर कर समय पर काम में लावे । यह मुरब्बा अत्यन्त शीतल, दिल-दिमाग को तर और ताक़त पहुँचाने वाला है ।

बाँस के थोड़े का मुरब्बा

बाँस का थोड़ा, जैसा कि तरकारी और अचार में बताया गया है, एक सेर ले कर उसके छोटे-छोटे टुकड़े कर डाले । पीछे पतीली में दो सेर पानी, चार माशे निमक, और एक तोला सोड़ा डाल कर कढ़ी आँच से औटावे । पानी जब खोलने लगे, तब उसमें बाँस के टुकड़े छोड़ दे । जब टुकड़े कुछ गलने पर आजावें, तब पानी से निकाल साफ़ पानी से धो डाले । बाद को काँटेकस से उन टुकड़ों को गोद डाले । अब पतीली में चीनी की एकतारा चाशनी बना उसमें बाँस के कतरे पकावे । ऊपर से दो नींबू काट कर रस निचोड़ दे । जब चाशनी गाढ़ी हो जावे, तब चूल्हे से उतार एक तोला इलायची, चार माशे स्याह मिर्च और दो माशे केशर गुलाब-जल में पीस मिला दे । उपरान्त अमृतबान में भर कर रख ले । ऐसा मुरब्बा बाज़ार में आप को नहीं मिलेगा ।

हर्र का मुरब्बा

हर्र छोटी एक सेर, मिश्री दो सेर, गुजराती इलायची एक तोला, गोल मिर्च एक छटाँक, गुलाब-जल आध पाव। अमरुद के पिसे पत्ते एक छटाँक, सुहागा एक तोला और पानी दस सेर।

एक मिट्टी की हाँड़ी में पाँच सेर पानी भरो और उसी में हर्र डाल चूल्हे पर चढ़ा दो और एक कपड़े में अमरुद की पत्ती पीस कर पीटली बना कर छोड़ दो। चार-पाँच उफान आ जाने पर हाँड़ा चूल्हे से उतार ठण्डी कर लो। पानी फेंक दो और साफ पानी से हर्रों को धो डालो। इस के बाद सोहागा पीस कर पानी में घोल डालो और हर्रों को उसमें दो उबाल दे कर पानी से निकाल काँटिकस से गोद डालो। उपरान्त आध पाव मिश्री और दो नींबू और सेर भर पानी मिला कर हर्रों को पुनः उबालो। इस के बाद मिश्री की दो तारा चाशनी बना कर हर्रें उसी में छोड़ पकाओ; जब चाशनी तैयार हो जावे यानी गाढ़ी पड़ जावे, तब चूल्हे से उतार लो। बाद को बाक़ी सब चीज़ें गुलाब-जल में घोट कर मिला दो और अमृतबान में भर कर रख लो। यह हर्रें गुण की खजाना हैं—यह मुरब्बा सब साधारण के लिये उपकारी है।

सुपारी का मुरब्बा

सुपारी एक सेर, पत्थर का चूना एक छटाँक, सोहागा एक तोला, चीनी दो सेर गुजराती इलायची, केशर और स्याह मिर्च परिमाणपूर्वक।

सुपारी का मुरब्बा गहर सुपारी का बनाया जाता है। हरी-

ताजा सुपारी तुड़वा कर चाकू से छाल डाले। इस के बाद पाँच सेर पानी में सोहागा और आधी छटाँक चूना घाल कर चूल्हे पर चढ़ा दे और पानी में धो कर सुपारी उसी में छोड़ दे। एक उफान आ जाने पर चूल्हे से हाँड़ी उतार कर चौबीस घण्टे उसी तरह रहने दे। इस के बाद साफ पानी से धा डाले और काँटे से गोद डाले। बाद में सात सेर जल में बचा हुआ आधी छटाँक चूना डाल कर उस में सुपारी छोड़ दे और तीन प्रहर तक मधुरी आँच में पकावे। इस के बाद चूल्हे से उतार कर ठण्डा कर ले और साफ पानी से धो डाले। अब चीनी की एकतारा चाशनी बनावे और उसी में सुपारी डाल कर मधुरी आँच से पकावे। ऊपर से एक कागज़ी नौवू कतर कर निचोड़ दे। जब रस जल कर ठीक हो जाय, तब इलायचा, काली मिर्च और केशर को गुलाब-जल में पीस कर मिला दे। उपरान्त ठण्डा कर अमृतवान में भर कर रख दे। यह मुरब्बा अत्यन्त बल-वीर्यवर्द्धक है, इस के ऊपर दूध पीने से वीर्य की वृद्धि होती है।

इसी विधि से आप चाहे जिस फल-मूल का मुरब्बा बना सकते हैं। आप, जिस वस्तु का मुरब्बा बनाना हो, उसे छील कर बीज आदि साफ कर काँटेकस से गोद कर एक उबाल पानी में दें। दूसरा चीनी के साथ उबाल दे कर अमृतवान में रख ले। मुरब्बा वाला फल यदि खट्टा न हो तो नौवू निचोड़ दे और खट्टा हो तो नौवू की ज़रूरत नहीं है।

षष्ठम् अध्याय

दुग्धादि-प्रकरण

दूध



ध के गुण का वर्णन प्रथम खण्ड में किया जा चुका है। प्राणी-मात्र के लिये ही दूध एक ऐसा पदार्थ है, जिस के द्वारा शरीर को अत्याधिक उपकार पहुँचता है। अन्नादि चाहे वर्षों हमें न मिले; किन्तु दूध मिले, तो हम सुखपूर्वक अपने जीवन को चला सकते हैं। यही कारण है कि, पूर्वाचार्यों ने हमें अपनी शरीर-रक्षा के लिये नित्य दूध पीने की व्यवस्था दी है। यह बात सत्य है कि, दूध हमारे लिये बहुत ही पुष्टिकर पदार्थ है; किन्तु दूध कैसा हमें प्रयोग चाहिये, किस प्रकार के दूध के सेवन से हमें लाभ होगा ? यह सब बातें न जानने से उपकार के बदले कभी-कभी अपकार हो जाता है; अतएव दूध हमें कैसा प्रयोग चाहिये, इस बात को जानना हम लोगों को आवश्यक है।

दूध-मात्र ही हमारे लिये हितकारी है; किन्तु इस बात को भी हमें जान लेना ज़रूरी है कि, दूध में जितने गुण हैं, उस से कहीं अधिक अवगुण भी उस में भरे हैं। दूध ताज़ा ही हमें लाभ पहुँचाता है। जब तक वह गर्म है, तब तक उसमें अमृत के

समान गुण भरे हैं, और जहाँ वह ठण्डा हुआ कि, उस में दोष उत्पन्न होने लगे। इसलिये जहाँ तक हो, हमें दूध गर्म पीना चाहिये। यदि गर्म दूध न मिले, तो कच्चा दूध या ठण्डा दूध कदापि न पीना चाहिये। जब तक दूध गर्म है, तभी तक वह पीने योग्य है, और सब रोग-नाशक तथा बल-वीर्य-उत्पादक है। जहाँ उसकी ऊष्णता दूर हुई, वहाँ वह अहितकर हो जाता है। इसलिये उसे गर्म किये बिना न पीना चाहिये।

आज कल हम लोगों को दूध जैसा चाहिये, वैसा नहीं मिलता। बाज़ार से लेकर हम अपनी इच्छा को पूरी करते हैं। उस पर भी हमें गर्म दूध न मिलने से उस दूध से कोई लाभ नहीं होता। कारण यह है कि, बाज़ार वाले दूध को विधिपूर्वक नहीं औटाते। इसी से उस दूध में न तो कोई गुण रहता है और न कोई स्वाद ही। यदि आप को दूध पीने की इच्छा है, तो आप नीचे लिखी विधि के अनुसार दूध गर्म कर सेवन करें। तो आप को दूध का स्वाद भी मिलेगा और स्वास्थ्य के लिये भी हितकर होगा।

पीने के लिये गाय का दूध ही ज़्यादा उपकारी है। यदि गर्म दूध न मिले, तो दूध में चौथाई हिस्सा (एक सेर में पाव भर) पानी मिला कर कढ़ाई* में रख चूल्हे पर चढ़ा दे। एक पलटे से चलाते हुए उसे खौलावे। जब दूध में एक उबाल आजावे, तब करछुल से अथवा किसी कटोरी आदि से दूध

*दूध के झोटाने के लिये कढ़ाई वगैरह की अपेक्षा मिट्टी की हाँड़ी बहुत ही उत्तम है। जो सोंधापन हाँड़ी में झोटाने से आता है, वह कढ़ाई आदि में झोटाने से नहीं आता। जहाँ तक बने, दूध हाँड़ी में ही झोटावे।

को उछाले, यहाँ तक कि झागों से कढ़ाई भर जावे अर्थात् दूध पर फैन ही फैन हो जावे । अब कढ़ाई के नीचे मधुरी आँच कर के धीरे-धीरे वह पानी जलने दे, जोकि उसमें मिलाया गया है । जब पानी जल जावे, तब कढ़ाई चूल्हे से उतार कर सेर पीछे आध पाव मोठा छोड़ दे; उपरान्त कटोरे आदि में भर कर पीवे । इस दूध में अपूर्व स्वाद होता है और इस तरह का औटाया दूध सर्व-साधारण को लाभकारी है ।

विशेष विधि द्वारा दूध औटाना

साधारण विधि, जो कि सब के लिये और हर समय व्यवहारोपयोगी है, ऊपर बताई जा चुकी है; किन्तु विवाहादि उत्सवों में विशेष विधि से दूध औटा कर बनाया जाता है । वह विधि नीचे दी जाती है :—

भैंस का खालिस दूध ले कर उस के बराबर का पानी मिला कर कढ़ाई में औटावे । औटाते समय दूध को बराबर चलाते रहना चाहिये । औटते-औटते जब सब पानी जल जावे, तब सेर में आध पाव के हिसाब से चानी मिला दे । मान लो पाँच सेर दूध है तो ढाई पाव चीनी, आध पाव चिरौंजी, एक माशे केशर, एक छटाँक बादाम और एक छटाँक पिस्ता तथा आधो छटाँक नारियल की गरी संग्रह करे । चिरौंजी पानी में धो कर छाड़े, बादाम, पिस्ता और गरी को हवाइयाँ कतर कर और केशर पानी में घोट कर छोड़ना चाहिये । इस के बाद खड़े हो कर डब्लू से दूध को उसा डाले । जब झागों से कढ़ाई भर जावे, तब चूल्हे का आँच कम कर दे । यह दूध बाज़ार में नहीं मिल सकता ।

यद्यपि इस तरह दूध ओटने में कुछ खटाराग जरूर होता है, तथापि यह दूध बहुत स्वादिष्ट हाता है।

दूध की लपसी बनाने की विधि

खालिस भैंस का दूध पाँच सेर, तीखुर या आरारोट पाव भर, चीनी सवा सेर, बादाम पाव भर, चिरौंजी पाव भर और केशर छः माशे।

पहिले दूध में बराबर का पानी मिला कर कढ़ाई में चढ़ावे। जब दूध में दो उबाल आ जावें, तब आरारोट थोड़े पानी में घोल कर दूध में छोड़ दे और पलटे से बराबर चलाता रहे। चूल्हे के नीचे आग कुछ तेज़ रखे। इसी तरह औटते-औटते जब एक हिस्सा जल जावे, तब चीनी भी दूध में छोड़ दे। चिरौंजी पानी में धो कर छोड़े, केशर भी घाट कर डाल दे, बादाम की हवाई कतर कर दूध में मिला दे और चूल्हे की आँच को कम कर दे। मधुरी आँच से पकने दे। जब सब दूध और पानी का एक तिहाई जल जावे, तब खाने के काम में लावे। यह दूध की लपसी खाने में बड़ी ही स्वादिष्ट बनेगी।

मक्खन बनाने की विधि

अच्छे खालिस दूध को रई के द्वारा मथने से जो पदार्थ झाग रूप में दूध के ऊपर तैरता है, वही मक्खन है। यह झाग माठा के नाम से पुकारा जाता है। इस में आधा हिस्सा मक्खन और आधा हिस्सा पानी हाता है। यह रोगी के पक्ष में बड़ा ही गुणकारी पदार्थ है। जिन लोगों को अन्न आदि कोई वस्तु नहीं पचती, उन्हें यह सहज में पच जाता है। मक्खन कई तरह का

होता है। एक तो कच्चे दूध को मथ कर निकाला जाता है, दूसरा दूध जमा कर तब मथा जाता है।

ब्रज-माखन बनाने की विधि

बहुत ही उत्तम जमा हुआ ताज़ा दही ले कर एक कपड़े में कस कर पोटली बाँधो और उसे लटका दो। कुछ देर इस तरह से लटके रहने से दही में से पानी टपक जावेगा। अब पुनः कस कर लटका दो। थोड़ी देर के बाद पोटली पुनः ढीली हो जावेगी। अब फिर उसे कस कर बाँध दो, इसी तरह कई बार बाँध कर लटकाने से दही का समस्त पानी निकल जावेगा। जब दही एक दम खालिस हो जावे और देखने में मक्खन की तरह मालूम हो, तब एक कलईदार बर्तन में उस दही को रख कर खूब फेंटो। जब फेंटते-फेंटते वह एक दिल हो जावे अर्थात् एक भी गाँठ न रहे, तब उसे किसी बर्तन में रख लो और मिश्री का दरदरा चूरा मिला भोजन करो। यह ब्रज-माखन अत्यन्त स्वादिष्ट और गर्मी को शान्त करने वाला तथा बल-वीर्य को बढ़ाने वाला है।

दही बनाने की विधि

दूध में अम्लरस पड़ने से दूध विकृत हो कर जम जाता है; दूध की इसी अवस्था को दही कहते हैं। यह दही नाना प्रकार की प्रणाला द्वारा अनेक प्रकार का जमाया जाता है। खालिस दूध का दही अच्छा बनेगा। अच्छा दूध ले कर गर्म करो, इस के बाद मिट्टी की अथरी में, जोकि दही जमाने के ही काम में आती है, दूध उड़ेल कर जब दूध कुछ गर्म रहे, उस में कोई अम्लरस छड़ दो। चार घण्टे में दही जम जावेगा; किन्तु

अम्लरस छाड़ने से जो दही जमता है, उसे दम्बल कहते हैं। इस दम्बल के द्वारा जो दूसरे दिन दही जमाया जावेगा, उसका नाम दही है। दही जमाने में मुख्य जामन (सजोवा) है। यह जैसा खट्टा-मीठा होगा, दही भी उसी तरह का खट्टा-मीठा बनेगा। इसलिये जहाँ तक बने जामन मीठे दही का देना चाहिये। एक बात और भी ध्यान में रखना चाहिये कि, जब गर्म कर दूध को अथरी में डालो, तब उसे ऐसी जगह रखो जहाँ वह ज़रा भी हिले-डुले नहीं। जामन देने के बाद तो चार-छः घण्टे उसे एक दम छूना तक न चाहिये अर्थात् बिलकुल हिलने-डुलने न दे। ऐसा करने से दही अच्छा जमेगा।

मीठा केसरिया दही जमाने की विधि

अच्छा खालिस भैंस का दूध दो सेर, चीनी आध पाव, केशर चार माशे, और गुलाब का अतर चार-बूँद।

पहिले दूध को औटाओ, जब वह एक हिस्सा जल जावे तब उसमें चीनी छड़ दो और थोड़े से दूध में केशर घोट कर दूध में मिला दो और एक उवाल दे कर चूल्हे से उतार लो। पीछे अथरी साफ़ कर ऐसी जगह में रखो, जहाँ ज़रा भी हिलने न पावे। बाद को दूध उसमें उड़ेल दो। जब दूध ठण्डा हो आये—नाम मात्र गुनगुनो रहे, तब उस में अच्छा मीठा दही का सजावा (जामन) दे दो, ऊपर से चारों ओर गुलाब की बूँदें टपका दो। इस के बाद उसे चुपचाप छोड़ दो। छः घण्टे बाद आप को उत्तम मीठा केसरिया दही मिलेगा। अपने इष्ट मित्रों को आप जब परोस कर खिलावेंगे, तब वे बड़े चकित होंगे। ऐसा दही आप को सिवाय घर के और कहीं न मिलेगा।

अमृत-दही बनाने की विधि

अच्छा चक्कान दही दो सेर, अच्छा खालिस दूध एक सेर, चीनी आध सेर, छोटी इलायची का चूरन एक तोला, अच्छे पके आम का रस पाव भर, अदरक का रस दो तोला और केशर चार माशे ।

पहिले एक नये अँगोछे को धो कर साफ़ कर ले, बाद को एक पत्थर के बड़े बर्तन में उस कपड़े को रखे । ऊपर से दही छोड़ दे । अब उस कपड़े को किसी दो आदमियों को दोनों तरफ़ पकड़ा दे । अब इलायची, केशर, आमरस और अदरक का रस उस दही में छोड़ दे । ऊपर से चीनी मिले दूध को थोड़ा-थोड़ा छोड़ कर मसल-मसल कर छानता जावे । इसी तरह सब दूध दही के साथ छान डाले । यह छाना हुआ पदार्थ ही 'अमृत-दधि' है, इस के स्वाद का वर्णन खाने वाला ही कर सकता है ।

सिखरन बनाने की विधि

भस के दूध का अच्छा चक्कान दही एक सेर, खालिस भँस का दूध ढ़ाई सेर, चीनी एक सेर, किशमिश एक छटाँक, छोटी इलायची के दाने दरकचरे हुए दो तोला, बादाम की हवाई कतरी डेढ़ छटाँक और पीसा निमक पाँच माशे ।

पहिले दही को एक कपड़े में बाँध कर लटका दे । तब तक इधर दूध छान कर गर्म करे । जब दूध में दो उबाल आ जावें, तब चूल्हे से उतार ले । अब उस दही को ले और कपड़े को कसकर जो कुछ पानी उसमें हो उसे निकाल डाले । बाद को मज़बूत अँगोछे में उस दही को रखे और साफ़ की हुई चीनी भी उसी में मिला दे । अब किसी आदमी को अँगोछा थमा कर नीचे

पत्थर आदि का वर्तन रखे और एक हाथ से पहिले दही और चीनी को फेंट कर एक दिल कर ले ऊपर से गर्म किया दूध थाड़ा-थोड़ा छोड़ता जावे और हाथ से फेंट-फेंट कर छान ले। इसी तरह जब सब दूध छड़ कर दही छान चुके, तब उसमें सब मेवा छोड़ कर किसी चीज़ से सब को मिला दे। उपरान्त भोजन के काम में लावे। यदि सुगन्धित और रखीन बनाना हो, तो दो माशे केशर का एक छटाँक गुलाब या केवड़ा-जल में घोट कर मिला दे। सिखरन खाने में अपूर्व रसना-ग्रिय पदार्थ है। विवाहादि उत्सवों में तथा जेवनारों में प्रायः अमीर लोग बनाया करते हैं।

श्रीखण्ड बनाने की विधि

अच्छा बढ़िया ताज़ा जमा हुआ दही दो सेर, मिश्री का चूर डेढ़ पाव, लौंग एक माशे, स्याह मिर्च एक तोला, केशर चार माशे, जावित्री चार माशे, जायफल दो माशे, छोटी इलायची के दाने दरकचरे एक तोला और सेंधा निमक चार माशे।

अब एक मज़बूत कपड़े में दही रख कर, जैसे पहिले कस कर पानी निकालना बताया गया है, उसी तरह दबा-दबा कर दही का सब पानी निचोड़ डालो। बाद को किसी कलईदार चौड़े वर्तन में दही को रख कर फेंटो। फेंटते-फेंटते ज्यों दही में लसार आजावे तथा दही में एक भी छोटी गाँठ न रहे, तब मिश्री और निमक डाल कर फिर फेंटो; जिसमें सब बराबर मीठा हो जावे। अब सब मसाले घोट-पीस कर मिला दो और थोड़ा देर तक वर्तन में ढँक कर रख दो; उपरान्त भोजन के समय परोस

कर इष्ट-मिश्रों को खिलाओ। एक तो श्रीखंड वैसे ही स्वादिष्ट एवं रुचिकर बनता है, यदि इस में दो-चार बूँद चन्दन की और दो बूँद गुलाब की और मिला दी जावे, तो यह अत्यन्त रुचिकर और मधुर पदार्थ बनता है। यह भोजन को पचाता है और चित्त को प्रसन्न करता है।

तक्र बनाने की विधि

तक्र (माठा) बनाने की विधि प्रायः सभी जानते हैं:— दही को रई से मथ कर नैनू, जो कि घी होता है, निकाल लेते हैं। इस के बाद जो पदार्थ बचता है, उसी को तक्र कहते हैं। यह तक्र बड़ा ही गुणकारी पदार्थ है—अतिसार संग्रहणी आदि रोगों में यह राम-बाण का कार्य करता है। इसे निमक-जीरा छोड़ कर पीना चाहिये।

रबड़ी बनाने की विधि

रबड़ी भी कई प्रकार से भिन्न-भिन्न क्रियाओं के द्वारा बनाई जाती है। जैसे:—घोटुवाँ, मिश्रानी, लच्छेदार आदि। जो घोट कर या मिश्रानी बनाई जाती है, उसे रबड़ी और लच्छेदार को बसौंधी कहते हैं। इन तीनों में बसौंधी ही अच्छी और स्वादिष्ट बनती है। तीनों प्रकार की विधि नीचे लिखी जाती हैं:—

खालिस दूध दो सेर ले कर कढ़ाई में छान कर चूल्हे पर चढ़ा दो। साथ ही एक छटाँक आरारोट भी पानी में घोल कर दूध में मिला दो। उपरान्त तेज़ आँच से पकाओ, किन्तु जब तक दूध अच्छा तरह गाढ़ा यानी तीन पाव के लगभग जलकर न हो जावे, तब तक पलटे से दूध बराबर चलाते

ही रहो । यदि दूध न चलाओगे, तो वह कढ़ाई के पेंदे में लग जावेगा और दूध का स्वाद बिगाड़ देगा । दूसरे दूध पर मलाई पड़ जावेगी, जिससे खड़ी में चिकनाहट न रह जावेगी । इसीलिये बराबर चलाते हुए दूध को औटाओ । जब दूध तीन पाव रह जावे, तब उसमें आध पाव चीनी, छः माशे छोटी इलायची का चूरा और चार वूँद गुलाब का इत्र चूल्हे से कढ़ाई उतार कर मिला दो; उपरान्त किसी वर्तन में रख लो और समय पर भोजन करो । इस को घोटुवाखड़ी कहते हैं ।

ऊपर की विधि से दूध गर्म कर औटावे, इसमें आरारोट आधी छटाँक डाले । जब दूध औटते-औटते तीन पाव रह जावे तब आध पाव ताज़ा खोवा उस में छोड़ दे और पलटे से चला कर मिला दे । पीछे चूल्हे से कढ़ाई उतार कर तीन छटाँक चीनी, छः माशे इलायची दरकचरी करके छोड़ दे और किसी वर्तन में निकाल लें, ऊपर से गुलाब का इत्र दो-चार वूँद मिला कर भोजन के काम में लावे । इसे मिश्रानी खड़ी कहते हैं ।

बसौंधी बनाने की विधि यह है:—

भैंस का दुध ढ़ाई सेर, मिश्री का चूरा आध पाव, चूने का निथरा पानी आधा तोला, इलायची का चूरा एक तोला और गुलाब का इत्र चार वूँद । बसौंधी बनाने के लिये कढ़ाई छिछली होनी चाहिये ।

पहिले चूने का पानी दूध में मिला कर कढ़ाई में चढ़ा दो । पलटे से बराबर चलाते हुए दो उबाल तक खौलाओ । इस के बाद एक हाथ में पट्टा ले कर दूध पर हवा करते जाओ और दूसरे हाथ से सीकों के सहारे, जा मलाई हवा लगने से दूध के ऊपर पड़े, उसे कढ़ाई के किनारे पर चारों तरफ चढ़ाते जाओ ।

इसी तरह जितनी मलाई दूध पर पड़े, वह सब कढ़ाई के किनारे पर ऊपर-नीचे चढ़ाते चले जाओ। बीच-बीच में दूध को पलटे से चला भी दिया करो। इसी तरह जब आध सेर दूध कढ़ाई में रह जावे और बाकी सब मलाई के रूप में कढ़ाई के किनारे पर चढ़ जावे, तब कढ़ाई चूल्हे से उतार लो और खुरचने से खुरच कर किनारे की मलाई दूध में मिला दो। इस के बाद इलायची का चूरा और मिश्री का चूरा दूध में मिला कर नीचे-ऊपर चला दो। जब दूध अच्छी तरह से ठण्डा हो जावे, तब गुलाब का इत्र भी मिला दो। बाद को किसी बर्तन में निकाल कर रख लो। इसे बसौंधी या लच्छेदार रवड़ी कहते हैं। यह अत्यन्त स्वादिष्ट तैयार होगी। जो स्वाद बसौंधी का होता है, वह घोटुवाँ और मिश्रानी रवड़ी का नहीं होता। बाज़ार वाले तो इन तीनों विधि के अतिरिक्त मैदा आदि मिला कर नकली मलाई बना रवड़ी बनाते हैं, जो बड़ी ही हानिकर होती है।

केसरिया बसौंधी

केसरिया रवड़ी बनाने में कोई विशेषता नहीं है, ऊपर की बताई रीति से मलाई के लच्छे कढ़ाई पर चढ़ा कर मिश्री आदि मिलाओ, उसी समय केशर को गुलाब-जल में घोट कर मिला दो। बस इसी को केसरिया बसौंधी कहते हैं। यह खाने में अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है। रवड़ी में खाने के समय कमला नॉव या पिस्ता अथवा अनार या अनन्नास का एसेन्स छोड़ सकते हैं।

मलाई बनाने की विधि

खालिस स का दूध ले कर बराबर का पानी मिला कर छिछली कढ़ाइयों में दो जगह चूल्हे पर चढ़ा दो। पहिले तो

कढ़ाई के नीचे कुछ कड़ी आँच जलाओ। जब दूध में एक उफान आजावे, तब डब्लू के द्वारा खड़े हो कर दूध का उसाओ। ऐसा करने से कढ़ाई झाँगों से भर जावेगी। अब चूल्हे की आँच कम कर दो। मधुरी आँच जितनी रहेगी, उतनी ही अच्छी मलाई पड़ेगी। जितनी मोटी मलाई चढ़ाना हो, इसी तरह मधुरी आँच रख कर बनालो।

निमस बनाना

निमस प्रायः सर्दी की ऋतु में बनाया जाता है, इस के लिये मसाले की आवश्यकता है :—

खालिस भैंस का दूध पाँच सेर, चीनी ढाई पाव, केशर चार माशे, गुलाब-जल आध पाव।

दूध को कढ़ाई में चढ़ा कर औंटाओ। जब तक चूल्हे पर कढ़ाई रहे, तब तक बराबर चलाते रहो; जिसमें दूध में मलाई न पड़ने पावे। मलाई पड़ने से निमस खराब हो जाती है। जब दूध कुछ गरमाहट पर आवे तब चीनी छोड़ दो। जब दूध अच्छी तरह औंट जावे, तब चूल्हे से उतार लो और जब तक अच्छी तरह ठण्डा न हो जावे, तब तक बराबर दूध को चलाते रहो। इस के बाद रात को ओस में कढ़ाई रखो और ऊपर से एक महीन कपड़े से ढाँक दो। बड़े तड़के उषाकाल में गुलाब-जल में केशर घोट कर दूध में मिला दो और उसे रई से मथो। मथने पर जो फेन दूध पर आवे, वही निमस है। अब मिट्टी के प्याले में भर भर कर अपने इष्टमित्रों को खिलाओ। निमस बड़ी तर होती है। जो गुण मक्खन में हैं, वे ही गुण निमस में भी हैं।

खोवा बनाने की विधि

मैस के दूध में सेर पीछे पाँच छटाँक और गाय के दूध में पाव भर खोवा पड़ता है। खालिस मैस का दूध ले कर कड़ाई में औटाओ और बराबर कोंचा से चलाते रहो। इसी तरह चलाते-चलाते दूध गाढ़ा हो कर खोवा तैयार हो जावेगा। खोवा जितना कड़ा भूना जावेगा, उतना ही अच्छा और टिकाऊ बनेगा। इस के बाद आप मिश्री मिला कर खाइये अथवा जो इच्छा हो मिठाई बनाइये। आगे चल कर इसी खोवा के द्वारा आप को मिठाई बनानी पड़ेगी।

वासन्ती-क्षीर बनाने की विधि

जैसे वसौदी स्वादिष्ट लगती है, उसी तरह वासन्ती-क्षीर अति उपादेय खाद्य बनती है। इस के बनाने की विधि यह है:—

जिस प्रकार खड़ी के दूध को औटा कर मलाई जमाई गयी है, उसी विधि से वासन्ती-क्षीर के दूध को औटाओ, मलाई किनारों पर जमा करते जाओ। जब अच्छी तरह मलाई जमा हो जावे और दूध गाढ़ा पड़ जावे, तब उसे चूल्हे से नीचे उतार कर ठण्डा कर लो। बाद को समझ कर अन्दाज़ से मिश्री चूर कर मिला दो और पलट से चला-चला कर सब मलाई दूध में मिला दो। इस के बाद दो माशे केशर, आध पाव गुलाब-जल में घोट कर उस में छोड़ो और चला कर मिला दो। जब सब मलाई टुकड़े टुकड़े होकर दूध में मिल जावे, तब समझ लो कि वासन्ती-क्षीर बन गयी। यह और वसौंधी प्रायः एक ही विधि से बनाई जाती हैं, केवल अन्तर इतना ही है कि, खड़ी गाढ़ी होती है, और वासन्ती क्षीर-पतली होती है। तैयार हो जाने पर भोजन करो।



सप्तम् अध्याय

खीर-प्रकरणा

खीर बनाने की सामग्री



मारे—हिन्दुओं में—भोजन के पीछे “मधुरेण समापयेत्” की व्यवस्था चली आ रही है। इसी से भोजन के पीछे दूध, खड़ी, खार, मिठाई आदि व्यञ्जन खाये जाते हैं। इसलिये इन सब व्यञ्जनों की पाक-प्रणाली जानना हम लोगों को बहुत ही ज़रूरी है। खीर का नाम पायस भी है। नाना प्रकार के खाद्य-द्रव्यों के द्वारा यह पायस बनाया

जाता है, शुद्ध दूध ही पायस का जीवन है। बिना दूध के खीर नहीं बन सकती। पायस में दूध, मीठा, गुड़, चीनी, वतासा, मिश्री, बादाम, पिस्ता, किशमिश, खोवा, छोटी इलायची, दारचीनी, कपूर, इत्र-गुलाब या गुलाब-जल केशर इत्यादि सामान पड़ते हैं, किन्तु कोई यह न समझे कि, बिना इतने सामान के खीर नहीं बन सकती। नहीं, खार केवल दूध, चीनी और चावल के द्वारा भी बनाई जा सकती है। हाँ, यदि उपरोक्त द्रव्य उस में छोड़े जावें, तो ‘सोने में सुगन्धि’ वाली कहावत चरितार्थ हो जाती है। खीर में जहाँ तक बने बढ़िया महीन चावल छटाँक-सेर के हिसाब से छोड़ना चाहिये। मीठा

दूध के अच्छे बुरे के ऊपर निर्भर है अर्थात् दूध यदि उत्तम और खालिस है, तो मीठा कम पड़ेगा; नहीं तो एक सेर दूध में आध पाव मीठा डाला जाता है।

खीर बनाना

खीर अधिकतर चावल की ही बनती है। इस के बनाने के लिये यह सामग्री चाहिये:—

अच्छा खालिश दूध दो सेर, कामिनी चावल आध पाव, घी पाव भर, चीनी तीन छटाँक, किशमिश एक छटाँक, बादाम एक छटाँक, पिस्ता आधी छटाँक, नारियल की गरी दो रुपये भर, गुलाब या केवड़ा एक छटाँक और केशर पाँच माशे।

पहिले दूध को छान कर चूल्हे पर चढ़ावे। इधर चावलों को बीन-फटक कर साफ़ करे और एक अँगोले से चावलों को पोंछ डाले। उपरान्त पतीली में आध पाव घी छोड़ कर चावलों को मधुरी आँच से भूने। जब चावलों की बादामी रङ्ग हो जावे, तब दूध छोड़ कर पकावे। यह ध्यान रखे कि, खीर उफनती ज़्यादा है, इसलिये पतीली के नीचे आँच मधुरी रखे। बीच-बीच में चलाता रहे, जब चावल गल जावें, तब चीनी और मेवा चगैरह धो कर तथा बादाम, पिस्ता और गरी की हवाई कतर कर उस में छोड़ दे और अङ्गारे पर पतीली रहने दे। जब खीर के चावल घुल कर दूध में मिल जाव, तब केशर गुलाब-जल में घोट कर छोड़ दे और तुरन्त किसी कटोरी से पतीली का मुँह बन्द कर दे। उपरान्त अङ्गारे पर से पतीली उतार ले और चचा हुआ घी छोड़ कर अपने भाजन के काम में लावे।

चिड़वे की खीर बनाने की विधि

अच्छे बढ़िया महीन चूड़ा एक छटाँक, चीनी आध पाव, खालिस दूध एक सेर, घी आध पाव, किशमिश एक छटाँक, बादाम एक छटाँक, छाटी इलायची छः माशे और गुलाब-जल एक छटाँक ।

पहिले चिड़वे को अच्छी तरह बीन-फटक कर साफ़ कर लो । किशमिश पानी में धो कर साफ़ करो । बादाम छील कर महीन कतर डालो और इलायची छील कर पास रख लो । उपरान्त एक पतीली में सब घी छोड़ कर गर्म करो फिर चूड़ा डाल कर मधुरी आँच को भूनो । जब बादामी रङ्ग के चूड़े हो जावें, तब पतीली से निकाल कर किसी बर्तन में रख लो, अब उस पतीली को पुनः चूल्हे पर चढ़ा दो और दूध छान कर खौलाओ । जब दूध में दो उवाल आ जावें तब चूड़ा भी छोड़ दो । बराबर चलाते रहो । जब चूड़ा गल कर दूध के साथ मिल जावे यानी पलटे में लिपटने लगे, तब उस में अन्य सब पदार्थ भी मिला दो । पतीली चूल्हे से उतार कर अङ्गारों पर रख दो । थोड़ी देर के उपरान्त खीर गाढ़ी हो जावेगी । अब गुलाब-जल चीनी में मिला कर छोड़ दो और चला कर उतार लो और भोजन के काम में लाओ ।

बाजरे की खीर बनाने की विधि

बाजरे का खीर भी अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है; किन्तु खाने में यह कुछ देर में पचती है । यह पुष्ट एवं बल-वीर्य को बढ़ाने वाली होती है । इसके बनाने की यह सामग्री है:—

बाजरा एक छटाँक, दूध सवा सेर, चीनी आध पाव, घी

पाव भर, किशमिश, वादाम आदि अपनी रुचि के अनुसार।

पहिले वाजरे को ज़रा सा पानी से मोय कर ओखली में, जैसा भात बनाने में छाँटा था छाँट डाले। इस के बाद सूप से फटक कर भूसी अलग कर ले तथा पतोली चूल्हे पर चढ़ा कर आध पाव घी छोड़ गर्म करे और उसी में वाजरा डाल कर खूब भूने। जब वाजरे में सुगन्धि आने लगे, तब उस में दूध छोड़ दे और पकावे। वाजरे का खीर पतोली में लगती ज़्यादा है, इसलिये इसे बराबर चलाता रहे। जब वाजरा फट कर दूध में मिलने लगे, तब बचा हुआ घी छोड़ दे और मेवा बगैरह धो और कतर कर छोड़ दे; ऊपर से चीनी भी छोड़ दे। जब दूध अच्छी तरह गाढ़ा हो जावे, तब उतार ले और ठण्डा कर भोजन करे। यदि इच्छा हो, तो गुलाब, केवड़ा आदि के इत्र की दो-चार वूँद भी छोड़ दे।

ककुनी की खीर

ककुनी दो प्रकार की होती है, एक ककुनी और दूसरी माल-ककुनी (रामदाना) खीर दोनों की प्रायः एक ही प्रकार से बनती है :—

दूध एक सेर, ककुनी के चावल एक छटाँक, चीनी आध पाव और मेवा आदि अपनी इच्छानुसार।

ककुनी ले कर ओखली में छाँट कर, जैसे कि भात बनाने के समय कूट कर बनाए थे, चावल बना ले। इस के बाद वाजरे की खीर की तरह पका ले और मेवा आदि छोड़ कर भोजन के काम में लावे।

लीची की खीर बनाने की विधि

लीची की खीर भी अत्यन्त स्वादिष्ट बनता है; परन्तु इसके बनाने के लिये लीची अत्यन्त मीठी होनी चाहिये। यदि खट्टी लीची होगी, तो दूध फट जायगा और खीर बिगड़ जावेगी और स्वाद में भी ठीक न बनेगी। जहाँ तक बने मुजफ्फरपुर की ही लीची लेना चाहिये।

छिली और बीज निकाली हुई मुजफ्फरपुरी लीची पाव भर, अच्छा दूध सवा सेर, चीनी आध पाव, किशमिश डेढ़ छटाँक, बादाम की कतरी एक छटाँक।

लीची के छोटे-छोटे टुकड़े काट कर एक वर्तन में रख ले। मेवा वगैरह धो-कतर कर तैयार कर ले। दूध पतीलों में चढ़ा कर औटावे और बराबर चलाता रहे, जिसमें पेंदे में दूध लगने न पावे। जब दूध एक हिस्सा जल जावे, तब उसमें लीची को हाथों से दबा कर कुछ रस निकाल डाले और दूध में छोड़ कर बराबर चलाता रहे। इसी तरह चलाते-चलाते जब दूध आधा जल जावे, तब मेवा वगैरह भी छोड़ दे, साथ ही चीनी छोड़ कर चलाता रहे। जब लाचा गल जाव और दूध गाढ़ा हो जावे, तब चूल्हे से पतीली उतार ले और ठण्डी करे। एक तोला छाटो इलायची के दाने कुचल कर छाड़ दे, ऊपर से गुलाब या केवड़ा का इत्र दो-चार बूँद टपका कर भाजन करे।

नारियल की खीर बनाने की विधि

नारियल की खीर भी एक अपूर्व तृप्तिकर पदार्थ है। इस के बनाने के लिये पानीदार और मीठी जाति का नारियल चाहिये; क्योंकि खारी जाति के नारियल से दूध फटने का भय रहता

है। नारियल कई जाति के होते हैं, उन में “नेयापाति” नाम की जाति उत्तम है।

कच्चे नारियल ले कर उन्हें तोड़ डालो और पानी फक कर “विलार्कस” से कस कर उन की चावलाकृति बना लो। इस के बाद यदि नारियल के चावल पाव भर हों, तो दूध सवा सेर, मिश्री अढ़ाई छटाँक, केशर दो माशे, किशमिश एक छटाँक, बादाम डेढ़ छटाँक, पिस्ता दो रुपये भर, छोटी इलायची छः माशे, गाय का घी आध पाव संग्रह करो।

एक पतीली में दूध-मिश्री मिला कर चूल्हे पर गर्म होने का चढ़ा दो, इधर एक दूसरी पतीली में घी छोड़ कर नारियल के चावलों को मधुरी आँच से भूनो। जब अध-भुजे हो जावें, तब उसी में दूध छोड़ दो और पक़ओ। बराबर चलाते रहो। जब नारियल गल जावे, तब किशमिश को धो कर और बादाम को महीन कतर कर छाड़ दो और जल्दी-जल्दी चलाते रहो। जब दूध अच्छी तरह पक कर गाढ़ा हो जावे, तब उसे चूल्हे से उतार लो और गुलाब-जल में केशर घाट कर मिला दो। पिस्ता की हवाई और इलायची कुचल कर छोड़ दो। इस के बाद प्यालों में भर-भर कर रख लो। यदि इच्छा हो, तो एक-एक चाँदी का वक़ ऊपर से चिपका कर भाजन करो।

आलू की खीर बनाने की विधि

आध पाव अच्छे पुष्ट आलू ले कर छील डालो, उपरान्त विलार्कस में चावल बना लो और अच्छी तरह घी में भून कर बादामी रङ्गत के सेंक, एक बर्तन में पास रख लो। डेढ़ सेर खालिस दूध ले कर चूल्हे पर चढ़ा कर औटाओ। बराबर चलाते

रहा। जब आधा दूध जल जावे, तब आलू के भुने चावल छोड़ दो और तीन छटाँक अच्छी चीनी छोड़ कर मधुरी आँच से पकाओ। इसी समय किशमिश आदि, जाँ कुछ मेवा छोड़ना हो, छोड़ दो और अन्य खीर की तरह पका कर उतार लो। इस के बाद प्यालों में भर कर पिस्ते की हवाई कतर कर उन पर चिपका दो; पीछे भोजन करा।

खोवा की खीर बनाने की विधि

खोआ आध पाव, मैदा आधी छटाँक, दूध दो सेर, चीनी पाव भर, किशमिश, बादाम, पिस्ता, इलायची आदि इच्छानुसार।

पहिले खोवा में मैदा डाल कर खूब मसलो; बाद को कढ़ाई में डाल कर अच्छी तरह भून कर उतार लो। ठण्डा हो जाने पर नाखून के द्वारा थोड़ा-थोड़ा ले कर चावल की शक्ल के बना डालो। इधर एक पतीली में दूध चढ़ा दो और किशमिश वगैरह छोड़ कर पकाओ। जब पकते-पकते दूध आधा रह जावे तब खोवा के चावल और चीनी छोड़ कर पतीली का मुँह बन्द कर दो। थोड़ी देर के बाद जब दूध गाढ़ा हो कर खीर की तरह हो जावे, तब ठण्डा कर दो-एक बूँद गुलाब का इत्र टपका कर भोजन के काम में लाओ।

कच्चे आम की खीर बनाने की विधि

अच्छे मीठे जाति के आम ले कर छील डालो, उपरान्त उन के दो-दो टुकड़े कर के बीच की गुठली निकाल डालो और फाँकों में निमक मसल कर थोड़ा देर छोड़ दो। बाद को पानी से धो डालो। इस के बाद महीन-महीन टुकड़े कतर डालो

और थोड़ा सा पत्थर का चूना पानी में घोल कर आमों को उसी में सान कर कुछ देर तक छोड़ दो। इधर एक पतीली में घी छोड़ कर किशमिश वादाम आदि तल कर निकाल लो। वाद को रुपये भर इलायचो के दाने उसी घी में छोड़ बादामी रङ्ग के भूनों। भुन जाने पर दूध छान कर उसी पतीली में छँक दो और जल्दी-जल्दी चलाते रहो। चलाते-चलाते जब दूध एक तिहाई जल जावे, तब आमों के चावलों को साफ पानी से धो कर एक कपड़े पर फैला कर सुखा लो और दूध में छोड़ दो, साथ ही चीनी भी छोड़ कर चलाते हुए पकाओ। जब दूध आधे से कुछ ज्यादा जल जाय, तब उस में मेवा वगैरह भी छाड़ दो और दो-चार बार चला कर उतार लो, कुछ ठण्डा होने पर दो-चार बूँद गुलाब के इत्र की छोड़ कर भोजन करो। यह आम की खीर अत्यन्त स्वादिष्ट और तृप्तिकर बनती है; किन्तु सर्वसाधारण इसे नहीं बना सकते। क्योंकि वे यह समझते हैं कि, कच्चे आम के पड़ने से दूध फट जावेगा। उन का यह सोचना सही है; परन्तु जिस विधि से ऊपर बनाना बताया गया है, उस विधि से बनाने से कभी दूध खराब न होगा और खीर अत्यन्त स्वादिष्ट और बल-वीर्य को बढ़ाने वाली बनेगी।

पूरी की खीर बनाने की विधि

पहिले दूध ले कर चूल्हे पर औटने को चढ़ा दो। पलटे से बराबर चलाते रहो। जब चौथाई दूध जल जावे, तब उस में मैदे की पूरी के छोटे-छोटे टुकड़े छोड़ दो। साथ ही किशमिश, वादाम और सेर पीछे आध पाव के हिसाब से मीठा छोड़ कर पकाओ; चलाना बन्द न होने पावे। जब अन्यान्य

खीर की तरह दूध गाढ़ा हो जावे, तब उसे चूल्हे से नाच उतार ठण्डा कर लो; उपरान्त दो-एक बूँद गुलाब के इत्र की छाँड़ दो और पिस्ते का हवाई कतर कर खीर को प्यालों में भर कर ऊपर से चिपका दो। यह खीर ठीक वसौंधी की तरह स्वादिष्ट लगती है; खाने वाला धोखा खा जाता है कि, यह लच्छेदार खड़ी ही है!

बूँदी की खीर

बूँदी की खीर दो प्रकार की बनाई जाती है; एक फरारी और दूसरी अनाजी। फरारा तो फरार के प्रकरण में लिखी जावेगी, यहाँ पर अनाजी की विधि बताई जाती है:—

खालिस दूध ले कर औटाओ। औटाते समय मोठा किशमिश, वादाम, पिस्ता आदि भी छोड़ दो। जैसे अन्य खीरों का दूध गाढ़ा होता है, उसी प्रकार जब वह गाढ़ा हो जावे, तब उसे चूल्हे से नीचे उतार कर रख लो। बाद को बेसन की बूँदियाँ घा में तल कर उसी दूध में डुबोते जाओ। बूँदियों के डुबो चुकने के बाद दो-चार बूँद गुलाब का इत्र छोड़ भोजन करो।

लौकी की खीर बनाने की विधि

अच्छी नरम लौकी (कद्दू) लेकर उसे चाकू से छील ले, छिलके का हरा अंश ज़रा भी न रहने पावे। उपरान्त भीतर का गुद्दा और बीज निकाल कर और चिलाईकस में कस कर उस का सब पानी निकाल डाले। बाद को एक कपड़े में बाँध कर पानी में उवाले और धीरे से कपड़ा कस कर उसका पानी निथार किसी कपड़े पर फैला कर फरफरा कर डाले। अब एक पतली में दूध गर्म करे, पलटे से बराबर चलाते हुए आधा दूध जला डाले। किशमिश-वादाम धो-

कतर कर पास रख ले। छोटी इलायची के दाने भी कुचल कर और पिस्ता की हवाई बना कर पास रख ले। अब एक पत्तीली में पाव भर घी छोड़ गरम कर पाँच पत्ते तेजपत्र* डाल कर लाल करे, बाद को पत्ते निकाल कर फेंक दे और उसमें लौकी, पलटे से धीरे-धीरे चला कर, भूने। जब सुर्खी पर लौकी आ जावे, तब उसमें वह अध औटा दूध छोड़ दे और ऊपर से किशमिश बादाम और अन्दाज़ की चीनी छोड़ कर पकावे। जब दूध अच्छा तरह औट कर अन्य खीर की तरह गाढ़ा हो जावे, तब इलायची के दाने छोड़ कर चूल्ह से उतार ठण्डा करे और इच्छानुसार गुलाब या केवड़े के इत्र की दो-एक बूँद मिला कर प्यालों में भर कर ऊपर से पिस्ता की हवाई चिपका दे। बस खीर बन गई।

खरबूजे की खीर बनाने की विधि

खरबूजे की खीर गहर खरबूजे की बनाई जाती है। खरबूजा छील कर विलाईकस में कस डाले। इसके बाद कपड़े की पोटली बना कर पानी में हलका जाश दे ले। बाद को लौकी की खीर की तरह घी में इलायची का वघार दे कर खरबूजे को भून ले; उपरान्त दूध, मीठा, मेवा आदि छोड़ कर अन्यान्य खीर की तरह बना डाले। इच्छानुसार सुगन्धि आदि छाड़ ले।

नारङ्गी की खीर बनाने की विधि

नागपुरी सन्तरे का रस एक पाव, खालिस भैंस का दूध एक सेर, सूजी आधी छटाँक, घी एक छटाँक, बादाम छिले

*तेजपत्र जिनको नहीं अच्छा लगता वे उसे न छोड़े। वे इलायची और सौंघ से वघार दे सकते हैं।

आधी छटाँक, किशमिश आधी छटाँक, छाटी इलायची चार माशे और मीठा आध पाव ।

पहिले दूध को अध-औटा बना कर एक वर्तन में रख ले । इस के बाद रस में चीनी मिला कर अङ्गारे पर रख दे । इधर एक पतीली में घा छोड़ कर किशमिश और बादाम भून ले । अब जो घी पतीली में बचा है, उस में सूजी डाल कर बादामी रङ्ग को भून डाले । जब सूजी भुन जावे, तब उसमें चीनी मिला नारङ्गी का रस डाल कर पलटे से चलाता हुआ औटावे । जब वह खदबदाने लगे, तब धीरे-धीरे उसमें दूध छोड़ता जावे और बराबर चलाता रहे । जब दूध अच्छी तरह गाढ़ा हो जावे, तब किशमिश आदि छोड़ दे और चूल्हे से नीचे उतार कर ठण्डा कर, आधी छटाँक गुलाब-जल छोड़ कर भोजन के काम में लावे ।

कटहल के बीज की खीर

कटहल के बीज की खीर भी अपर्युत स्वादिष्ट बनती है । खीर के लिये जो बीज लिये जावें, वे अच्छे पके हुए होने चाहिये । कच्चे बीज न हों; क्योंकि कच्चे बीज की खीर स्वादिष्ट नहीं बनती । पुष्ट बीजों ही की खीर उत्तम बनती है ।

पुष्ट बीज एक पाव, दूध सवा सेर, चीनी तीन छटाँक, किशमिश आदि मेवा एक छटाँक, घी आध पाव, छोटी इलायची के दाने दो ताला, केशर तीन माशे और गुलाब-जल एक छटाँक ।

पहिले दूध छान कर ओटने को बैठा दो । इधर बाजों को साफ धो कर छील डालो और ग्लाइस में कस कर

उन के चावल बना लो। अब एक कपड़े में रख कर पानी में उवाल लो। इस के बाद घी में छाड़ कर मधुरी आँच से लाल भून डालो और दूध में छोड़ दो; साथ ही चीनी और मेवा वगैरह भी डाल दो और धीरे-धीरे चला कर पकाओ, जब पलटे से दूध और चावल लिपटने लगे, तब चूल्हे से उतार कर ठण्डा कर लो और पिस्ता की हवाई कतर कर छोड़ दो। उपरान्त गुलाब-जल में केशर घोट कर खीर में मिला दो, नीचे-ऊपर चला कर मिला कर भोजन करो। यह खीर बड़ी ही स्वादिष्ट और मुख-रोचक बनती है।

कितने आदमी बीजों को छील कर उवाल लेते हैं, पीछे सिल पर पीस कर और घी में भून कर दूध में छोड़ खीर बनाते हैं। यह चाहे जिस विधि से बनाई जा सकती है; परन्तु जो स्वाद विलाईकस में कसे हुए बीज की खीर में होता है, वह पिसे हुए बीजों की खीर में नहीं होता।

सूरन की खीर बनाने की विधि

सूरन की खीर भा अत्यन्त मुखरोचक और अर्श आदि रागों के लिये हितकारी बनती है। सूरन ले कर हाथों में तेल लगा कर छील डालो। उपरान्त विलाईकस में कस कर चावल बना डालो। पीछे पतीली में इमली की पत्ती बिछा कर महीन कपड़े में सूरन को बाँध कर रख दो, ऊपर से इमली की पत्ती से ढाँक कर थोड़ा पानी छोड़ दो और किसी बर्तन से पतीली का मुँह ढाँक कर उवालो। जब सूरन गल जावे, तब चूल्हे से उतार कर ठण्डा करो और पानी से अच्छी तरह धो कर साफ कर डालो। उपरान्त पतीली में घी डाल कर छोटी

इलायची के दाने और तेजपत्र का बघार तैयार कर सूरज छौंक दो। बादामी रङ्गत हो जाने पर दूध, जो कि पहिले ही से अध औटा करके रखा है, छोड़कर पकाओ। जब दूध गाढ़ा होने पर आजावे, तब किशमिश आदि मेवा धो-कतर कर छोड़ दो। मीठा अन्दाज़ से छोड़ कर उतार लो। यदि इच्छा हो, तो गुलाब आदि कुछ सुगन्धि छोड़, भोजन करो।

गोधूम-पायस बनाने की विधि

गोधूम पायस बनाने की विधि यह है:—

पहिले गेहूँ को सूप से हिलोर कर बड़ा-बड़ा किरा ले। पीछे बीन कर चकरी में दर कर मोटा दरिया बना डाले। बाद को सूप से फटक कर भूसी और महीन हिस्सा अलग कर ले। अब माटा-मोटा रवा ले कर घी में बादामी रङ्गत का भून ले। पीछे अध-औटे दूध में छोड़ कर अन्यान्य खीरों की तरह पका कर तैयार करे। चानी, किशमिश आदि मेवा सब छोड़ कर पायस तैयार कर ले। उपरान्त गुलाब आदि सुगन्धि छोड़ भोजन के काम में लावे। यह पायस अत्यन्त स्वादिष्ट और बल-वीर्य को बढ़ाने वाला तथा रोगियों के लिये पथ्य है।

इसी तरह वाजरे का दरिया, जौ का दरिया, मकई का दरिया, ज्वार आदि का दरिया घी में भून कर उनका पायस (खीर) बनाया जाता है।

गुलाबी फिर्नी बनाने की विधि

फिर्नी भी एक प्रकार की खीर ही होता है। यह खाने में भी रुचिकर बनती है। वासमती, लटेरा, दिल-खुशाल आदि चावलों की ही फिर्नी अच्छी बनती है।

पाहले चावलों का फटक-बीन कर साफ पानी से धा डाले। पीछे उन्हें पतोली में पकने को चढ़ा दे। यदि चावल एक सेर हो, ता डेढ़ सेर पानी में चावल पकावे। जब चावल गल जावे, तब उस में गर्म किया हुआ डेढ़ सेर दूध छोड़ कर पलटे से चला दे। यहाँ एक बात का ध्यान रखना चाहिये कि, जब से दूध छोड़ा जावे तब से जब तक फिर्नी तैयार न हो जावे उसे बराबर चलाते ही रहना चाहिये; जिसमें वह पतोली के पेंदे में लगाने न पावे। जब चलाते-चलाते चावल दूध में एक दम मिल जावे, तब उसमें किशमिश आदि मेवा भी छोड़ दे। अब चूल्हे में आग भा कम कर दे और मधुरी आँच से पकने दे। जब वह खीर की तरह गाढ़ी हो जावे, तब उसमें सेर पीछे अध-पयी के हिसाब से मिश्री पीस कर छोड़ दे और चूल्हे से उतार कर कुछ ठण्डा करे और गुलाब के इत्र की दो-एक बूँद छोड़ दे और प्यालों में भर कर रख ले। ऊपर से पिस्ते की हवाई कतर कर प्यालों में चिपका दे, बाद को भोजन करने वालों को खाने को दे।

कितने लोग फिर्नी में जा मेवा छोड़ते हैं, वह सब पीस कर छोड़ते हैं। चावलों को भी पीस कर पकाते हैं। खड़े चावल नहीं पकाते। यह अपनी इच्छा पर है चाहे जैसे पकावे; किन्तु जो विधि ऊपर बताई गई है वह उत्तम है।

सेमई बनाना

सेमई को भी एक प्रकार की खीर ही समझना चाहिये। इसके बनाने की कई रीति हैं :—

पहिली विधि

कम खर्च की यह है कि—महीन सेमई ले कर एक पतले कपड़े में ढीली पाटली बाँधे और खौलते पानी में दो बार डुबो कर हवा में सुखा कर पतीली में थोड़ा सा घी और सेर पीछे आध सेर चीनी डाल कर पका ले ।

दूसरी विधि

यह है कि—सेमई को पहिले पतीली में पाव भर घी छोड़ वादामी रङ्गत की भून ले और चार सेर दूध औटावे, जब दो सेर दूध रह जावे, तब सेमई उस में छोड़ एक उवाल दे कर आध सेर चीनी छोड़ कर उतार ले । पतीली ढँकी रहने दे । पाँच मिनट के बाद भोजन करे ।

तीसरी विधि

यह है—सेमई को घी में भून डाले, पीछे चीनी का चाशनी बना उसी में पकावे । जब गल जावे, तब ऊपर से अध-औटा थोड़ा सा दूध मिला, भोजन करे । चीनी की जगह साफ़ गुड़ भी छोड़ा जा सकता है; परन्तु चीनी की सफ़ेद सेमई बनती है और गुड़ की लाल ।



अष्टम अध्याय

घृतान्न-प्रकरणा

पक्की रसोई का ज्ञान



भी तक जितनी बातें रसोई के सम्बन्ध में लिखी गयी हैं, वे सब कच्ची रसोई (दाल-भात और रोटी) के ही विषय में लिखी गयी हैं। अब इस अध्याय में पक्की रसोई बनाने की विधि लिखी जाती है। वैसे तो प्रत्येक गृहस्थ के घरों में स्त्रियाँ पक्की रसोई (पूरी, कचौरी, परामठे आदि)

बनाना जानती हैं; परन्तु यदि उन से कोई यह प्रश्न करे कि कम खर्च में उत्तम रसोई कैसे बनाई जाय, तो वे इसका उत्तर नहीं दे सकेंगी। उन को शायद इतना भी ज्ञान नहीं है कि, किस चीज़ में कितना धी लगता है? अतएव उन्हीं का समझने के लिये नीचे साधारण बातें लिखी जाती हैं जिससे उन्हें पक्की रसोई का ज्ञान हो जाय।

साधारण पूरी बनाने में सेर-पसेरी धी खर्च होता है। मायनदार में इससे दुना। कहीं-कहीं इससे अधिक खर्च पड़ जाता है; परन्तु हलवाई जोग सादी पूरी बनाने में अधपयी-सेर से ज़्यादा धी नहीं खर्च करते। कारण यह है कि, उनके

यहाँ की भट्टी आदि में आँच बगैरह की कमी नहीं होने पाती। घी का कम-उपादा खर्च होना आँच के ऊपर भी निर्भर है। पकी रसोई हो या कच्ची हो, उसमें आग बराबर की रखना ही रसोई का पूर्ण ज्ञान है। जो वस्तु पानी के सहारे बनाई जाती है वह कच्ची रसोई है और जो घी से बनती है वह पकी मानी जाती है। अब उसी पकी रसोई की पाक-प्रणाली क्रमशः नीचे प्रकाशित का जाती है।

परमाठा बनाने की विधि

बैसे तो सभी लोगों के घर परामठे बनाये जाते हैं; किन्तु नीचे लिखी क्रिया के द्वारा यदि परामठे बनाये जाँय, तो अच्छे और स्वादिष्ट बनेंगे।

घर के पीसे गेहूँ के आटे को ले कर उस में सेर पोछे एक छटाँक घी छोड़, दोनों हाथों से मसल कर एक दिल कर ले, इस के बाद उसे कड़ा सान कर थोड़ी देर के लिये छोड़ दे। पीछे थोड़ा-थोड़ा पानी का छोंटा देता हुआ खूब गूँध कर नर्म करे। यह आटा ऐसा नर्म होना चाहिये, जैसा कि पनपथी रोटी का आटा होता है। जब आटा गूँध कर तैयार कर चुके, तब उसे एक तरफ गुड़ियाय कर रख ले। दूसरी तरफ परोथन रख कर हाथ धो डाले और चूल्हे पर तवा गर्म होने को रख दे और इधर उस आटे में जैसे मोटे-महीन परामठे खाने हों। लोई तोड़ कर चकवा बनावे। एक बर्तन में सेर-छटङ्की के हिसाब से घा पघला कर अपने पास रख ले। उपरान्त थोड़ा सा घी चकवा के एक तरफ लगावे और दोहरा कर फिर घी लगावे और चौपरत चकवा की कर ले। अब थोड़ा

सा परोथन लगा कर चकला-बेलन से सब तरफ से बराबर एक सा गोल बेल ले। जब बेल चुके, तब उस में थोड़ा सा घी पोत ले और गर्म तवे पर छोड़ दे। जब तवे पर परामठे का ऊपरा हिस्सा कुछ खुश्क पड़ जाय, तब करछुल से उस ओर भी घी लगा दे और तवे पर उलट दे। जैसा एक ओर सिका है, वैसा ही जब दूसरी तरफ भी सिक जावे; तब नाम मात्र का घी का पुचारा देकर पुनः परामठे को उलट दे। इसी तरह थोड़ा-थोड़ा घी का पुचारा दे-देकर परामठे को उलट-पुलट कर सेंके। जब परामठा बादामी रङ्ग का सिक जावे, तब तवे पर से उतार कर चकल पर उसकी सिकन तोड़ कर किसी बर्तन में रख ले। वस इसी तरह से दूसरा परामठा सेंक ले। परामठे के बनाने में एक बात का ध्यान जरूर रखे कि, तवे के नीचे आग एक सी रखे—बहुत तेज ही रहे न मन्दी ही रहें। दूसरी बात यह कि, परामठे कहीं से न ता कच्चे रहें और न जल ही जावें, एक रस सिकने चाहिये। तीसरी बात यह ध्यान रहे कि, घा ज्यादा खर्च न कर मुलायम बनाने की चेष्टा करें।

परामठे बनाने की दूसरी विधि

एक सेर आटा ले कर उसमें से एक छटाँक आटा परोथन के लिये अलग कर, बाकी को दही के पाना से सान डाले। पीछे आध पाव आटे की एक लोई बना कर परोथन के सहारे चकेले पर बेल डाले, पीछे उस पर अच्छी तरह से घी से चुपड़ दे। बाद को उसे पुलिया की तरह लपेट दे। अब जो एक लम्बी पोली बन गयी है उसे चकले पर रख कर चपटी करे और घी से पुनः उसे तर कर के लपेट डाले और लोई बना

कर परोथन में लपेट चकवा बना ले। अब उसे गोल बेल कर घी से तर कर तवे पर छोड़ दे। पाँच मिनट के बाद दूसरी ओर घी से तर कर उलट दे। अब जिधर पहिले सेंका है, उस ओर घी लगा कर पुनः उलट दे बाद को करछुली से परामठे के किनारों पर घी लगा कर उलट-पुलट कर बादामी रङ्ग का सेंक डाले। इसी तरह सब साने हुए आटे के परामठे बना डाले। सिक जाने पर गर्म-गर्म भोजन करे। इस प्रकार के बनाये परामठे में बहुत हो ज्यादा परत होते हैं, यह परामठे बड़े ही मुलायम और मीठे बनते हैं।

खस्ता परामठे बनाने की विधि

बढ़िया घर का पिसा आटा एक सेर, घी एक छटाँक दोनों को एक में मसल कर खूब कड़ा दूध से सान डाले। इस के बाद दूध का छौंटा दे-दे कर उसे मुकियों से खूब गूँधे। जब गूँधते-गूँधते आटा पतला अर्थात् मुलायम हो जावे, तब उसमें से एक-एक छटाँक की एक-एक लोई बना, परोथन के सहारे गद्देली बराबर बढ़ावे। फिर उस में घी लगा कर दो परत कर दे। इस के बाद फिर आधे में घी लगा कर उसे भा दोहरा दे। अब यह चार परत का हो गया। इसे परोथन में लपेट कर बेले। जब कुछ बेल चुके, तब पुनः घी लगावे और चारों तरफ से उलट कर गोल लोई बना ले; उपरान्त परोथन में लपेट रोटी की तरह बेल ले*। बाद को गर्म तवे पर थोड़ा सा घी चिपड कर छोड़ दे। एक मिनट के बाद उलट दे और जो हिस्सा तवे पर सिक गया है,

* परामठा तवे की गोलाई से आधा बेलना चाहिये, जिससे उसमें घी लगाने में सुभीता हो; क्योंकि परामठे में जो घी लगाया जाता है, वह किनारे पर ही लगाया जाता है। किनारे पर लगाने से परामठा फूलता अच्छा है।

उसे घी से तर कर पुनः तवे पर उलट दे और इसी तरह दूसरी ओर भी घी से तर कर दें। जब पहिला हिस्सा कुछ सिक जावे तब दूसरी तरफ उलट कर सेंके। जब तक अच्छी तरह से परमाठ की बादामी रङ्गत न हो जावे, तब तक बराबर परामठे के किनारे पर थोड़ा-थोड़ा घी चम्मच आदि से छोड़ता जावे। जब सिक जावे, तब गर्म-गर्म भोजन करने को दे *। यह परामठा लुट-पुटारी तरकारी, मीठी अचारी, दही आदि से खाने में बड़ा ही स्वादिष्ट और सौधा लगता है। इसमें इतने ज्यादा परत होते हैं कि, बूढ़े आदमी बड़े प्रेम से खा सकते हैं। खाजा की तरह इसमें परत निकलते हैं।

भरवाँ परामठे

भरवाँ, परामठे भी कई चीजों के बनते हैं। यह मूँग की दाल, उड़द की दाल, चने की दाल, मोंठ की दाल, मटर की दाल, होरहा, मटर इत्यादि भर कर बनाये जाते हैं। इस भरवाँ के भी दो प्रकार हैं; एक कच्ची पीठी भर कर और दूसरे भूनी पीठी भर कर। यह अत्यन्त स्वादिष्ट बनते हैं; जिनके बनाने की विधि नीचे दी जाती है :—

उड़द के भरवाँ परामठे

आध सेर उड़द की दाल पानी में भिगो कर, जैसे दाल बनाने में धोना बताया गया है, उसी तरह मसल कर पानी के सहारे छिलका (भूसी) अलग कर डाले। पीछे सिल पर पीस डाले और इसमें आधी छटाँक घनिया, छः माशे लाल मिर्च,

* परामठा (सादा, तो गर्म-गर्म ही खाने में आश्वासनप्रदायक है। किन्तु खस्ता आदि मोहनदार ठण्डा ही स्वादिष्ट लगता है।

छः माशे ज़ोरा, छः माशे लौंग, तीन माशे दालचाना, आधी छटाँक अदरक, छः माशे बड़ो इलायची पीस कर मिला दे। दो रस्ती हींग भी पानी में घाल कर उस में मिला दे *। इस के बाद आटा लेकर पहिले कड़ा सान लें (यदि मोयनदार बनाना हो तो एक † सेर आटा में एक छटाँक घी डाल कर सूखा मसल ले उपरान्त साने) पीछे पानी का छौंटा दे कर मुक्की से खूब गूँध कर पतला करे। परोथन के सहारे एक छटाँक के अन्दाज़ की लोई लेकर छोटी सी खोली बनावे; पीछे अन्दाज़ से पीठी लें कर उसी पीठी में पीसा निमक भी अन्दाज़ से चिपका कर उस खोली में भरे और चारों तरफ़ से आटा समेट कर मुँह बन्द कर दे, बाद को परोथन लपेट कर धीरे से चिपटा कर चकवा बना कर एवं परोथन लगा कर धीरे धीरे बेल ले। पीछे घी लगा कर परामठे की तरह तवे पर सेंक लें। चूल्हे में आग तेज़ न होने पावे, नहीं तो भीतर से पीठी कच्ची रह जावेगी और परमठा ऊपर जल जावेगा। मधुरी आँच से घी का पुचारा किनारों पर देता हुआ बादामी रङ्ग का सेंक ले; वस इसी तरह से सब परामठे बना डाले और गर्म-गर्म भाजन करे। यह परामठे अत्यन्त स्वादिष्ट बनते हैं। इसे लोग 'बेदनी' भी कहते हैं।

मूँग के भरवाँ परामठे

आध सेर मूँग की दाल दो घण्टे पहिले पानी में भिगो कर

* कितने आदमी मसाला घी में भून और पीस कर पीठी में मिला कर आटे में भरते हैं।

† कितने आदमी आटे के साथ निमक मिला कर सानते हैं, कितने पीछे से हर एक लोई के साथ अन्दाज़ से मिला लेते हैं।

पानी से मसल कर धो डाले, पीछे एक कपड़े में बाँध कर लटका रखे, थोड़ी देर में दाल का सब पानी निथर जावेगा; तब सिल पर रगड़ कर पीस डाले। उपरान्त आधी छटाँक धनिया, चार माशे लौंग, छः माशे बड़ी इलायची, चार माशे दालचीना, एक तोला लाल मिर्च, चार माशे सफ़ेद जीरा, चार माशे स्याह जीरा, छः माशे तेजपत्र और दो रत्ती ह्रींग सब को थोड़े से घी में भून कर पीस डाले और पीठी में मिला कर एक वर्तन में रख कर किसी चीज़ से पीठी को कुछ देर के लिये ढँक दे। इस से पीठी में मसालों को सुगन्धि बस जावेगी। तब तक आटा में निमक मिला कर पहिले की तरह गूँध कर मुलायम सान डाले; उपरान्त जैसे उड़द की दाल की पीठी भर कर परामठे तबे पर सँके हैं, उसी तरह मूँग की पीठी भी भर कर परामठे सँक ले। यह परामठे उड़द की दाल के परामठे से ज़्यादा स्वादिष्ट बनते हैं, दूसरे वादी नहीं करते।

मूँग की दाल के परामठे बनाने की दूसरी विधि

ऊपर बताई रीति से मूँग की दाल भिगो कर धोले, पीछे कढ़ाई में एक सेर दाल के लिये एक छटाँक घी छोड़, दो रत्ती तालाब ह्रींग, एक तोला सफ़ेद जीरा और दो माशे लाल मिर्च का बघार तैयार कर दाल को छौंक दे। तीन तोला निमक भी पीस कर डाल दे और किसी से ढँक दे। थोड़ी देर में जब दाल गल जावे, तब एक तोला पिसा गरम मसाला और आधी छटाँक अमचूर दाल में छोड़ कर नीचे ऊपर चला दे। वाद को चूल्हे से उतार ले। अब इसे सिल पर महीन पीस डाले। इधर घर का आटा सान कर तय्यार करे और उड़द की पीठी की तरह इस पीठी को भर कर घी में परामठे सँक ले।

चने की दाल के भरवाँ परामठे

चने की दाल बनाने की विधि प्रथम खण्ड में बताई जा चुकी है, उसी विधि से दाल बना कर द्वा घण्टे पहिले पानी में भिगो दे। इस के बाद उसे पानी से निकाल कर या तो कच्ची सिल पर पीस ले अथवा मूँग की दाल की तरह छौंक कर पीस ले। इस में भी होंग, लाल मिर्च और जीरा का बघार दिया जाता है, और ऊपर से पिसा हुआ गर्म मसाला और अमचूर मिला कर तब भरने के काम में लाया जाता है। जैसी इच्छा हो वैसे पीठी तैयार करे। उपरान्त आटा सान कर अन्य भरवाँ परामठों की तरह भर कर बेल ले और घी का पुचारा दे-दे कर परामठे सक कर तैयार कर ले।

आलू के भरवाँ परामठे

अच्छे पुष्ट लाल आलू ले कर पानी से अच्छी तरह धोले, पीछे पतीली में पानी के साथ उबाल डाले। उपरान्त छील कर सिल पर पीस डाले। आधी छटाँक धनियाँ, एक तोला अमचूर, छः माशे बड़ी इलायची, दो माशे दालचीनो, एक तोला लाल मिर्च, दो रत्ती होंग और ढाई तोला निमक पीस कर मिला ले, इस के बाद आटा अच्छी तरह मुलायम सान कर छोटी-बड़ी जैसी इच्छा हो लोई ले कर आलू अन्दाज़ से भर ले। पीछे तवे पर घी लगा कर मधुरी आँच से सेंक ले।

अन्यान्य परामठे बनाने की विधि

जिस प्रकार से उड़द की दाल के या मूँग तथा चना को दाल के भरवाँ परामठे बनाना बताया गया है, उसी तरह मोंठ की दाल, लोविया की दाल, मटर, अरहर इत्यादि की दाल के

परामठे बनाये जाते हैं, चाहे तो कच्ची दाल को सिल पर पीस पीठी बनावे, चाहे दाल को छाँक कर और पीस कर पीठी बनावे। हूँग, मिर्च, ज़ीरा, धनिया सभी में पड़ेंगे। गरम मसाला चाहे कच्चा पीस कर मिलावे, चाहे भुना हुआ मिलावे। हाँ, अमचूर सेर भर पीठी में एक छटाँक छोड़ना चाहिये। पीछे आटे में भर कर, जैसे और सब परामठे घी के सहारे बनाये हैं * उसी तरह इनको तवे पर सेंक ले। कितने ही पीठी भून कर बनाते हैं और कितने ही कच्ची पीठी के बनाते हैं। पीठी के बनाने की विशेष विधि कचौरी बनाने की विधि में देखिये।

बिना मोयन का खस्ता परामठा बनाना

घर का पीसा आटा आध सेर, अरबी उवाली हुई एक सेर, निमक अन्दाज़ का।

पहिले अरबी छील ले, बाद को पीतल की चलनी को डलट्टी करके उसी पर अरबी दवा-दवा कर चलना के छेदों से महीन कर ले, उपरान्त आटे के साथ मिला कर अच्छी तरह गूँध कर तैयार करे। जब तक अच्छी तरह से अरबी और आटा मिल न जावे, तब तक बराबर उसे मसलता रहे। बाद को एक तोला ज़ीरा, एक तोला अजमाइन, छः माशे मँगरीला और अन्दाज़ से पीसा निमक उस आटे में मिला ले। अब चूल्हे पर तवा चढ़ा कर गर्म करे और जैसे

* जैसे घी लगा कर परामठे सेंके जाते हैं, उसी तरह तेल लगा कर भी बनाये जाते हैं। यह खाने खास की रुचि और शक्ति पर निर्भर है। चाहे जिसमें बनायें। यदि गर्म-गर्म खाये जायँ, तो घी की अपेक्षा तेल के सिके परामठे अधिक सोंचे लगते हैं।

आटे का परामठा चौपरत करके बनाया है, उसी तरह इस आटे का भी चौपरत परामठा बेल कर बनावे, उपरान्त तवे पर मधुरी आँच से घों का पुचारा दे-देकर सेंके। एक बात का पूरा ध्यान रखना चाहिये कि, यह परामठा इतना खस्ता बनता है कि, उलटन में टुकड़े-टुकड़े हो जाने का डर रहता है। इसलिये बड़ी सावधानी से उलटना चाहिये। हाथ से न उलट कर यदि पलटा या पोंना आदि से उलटा जावे, तो कम टूटेगा। यह परामठा इतना खस्ता बनता है कि, पाव सेर मोयन देने पर भी इतना मोलायम नहीं बन सकता। इस के अतिरिक्त खाने में भी अत्यन्त स्वादिष्ट बनता है।

पूरन-पोली बनाने की विधि

जिस प्रकार बेढ़नी (भरवाँ परामठे) बनायी जाती है, उसी तरह पूरन-पोली (मांठे भरवाँ परामठे) भी बनायी जाती है। बेढ़नी निमक-मसाला मिला कर बनायी जाती है, पूरन-पोली मांठा और निमक मिला कर बनायी जाती है। बेढ़नी तो सब चीज़ों की बनती है; परन्तु पूरनपोली दो ही चार चीज़ों की बनाई जाती हैं। जिसके बनाने की विधि नीचे दी जाती है :—

अधिकतर चने की दाल की पूरन-पोली बनाई जाती है। चने की दाल को पानी में भिगा कर फुला लो, उपरान्त कढ़ाई में हींग-ज़ीरा का बघार तैयार कर छौंक दो, ऊपर से सेर भर दाल में पाव भर अच्छा साफ़ गुड़ और एक तोला आठ माशे निमक छोड़ ढँक दो। इधर आटा सान कर तैयार कर लो। जब दाल अच्छी तरह से गल जावे, तब उसे सिल पर महीन

पीस डालो। उपरान्त आटे में जितनी भारी लोई हा, उसकी आधी पीठो ले कर भर लो और सावधानी से परोथन लगा कर बेल लो, वाद को तवे पर घी लगा-लगा कर सेंक लो। पूरन-पोली तेल की अच्छी नहीं होती। घी की ही स्वादिष्ट बनती है। इसी तरह सब परामटे भर कर बना डालो। उपरान्त गर्म ही गर्म खाने के काम में लाओ।

मूँग की दाल की पूरन-पोली

जिस तरह से चने की दाल को छौंक कर बनाया है, उसी तरह मूँग की दाल को पानी में भिगो कर हाँग-जीरा के बघार में छौंक ले और गुड़ तथा निमक मिला कर उबाल डाले, फिर सिल पर पीस कर आटे में भर ले और चने की दाल की पूरन-पोली की तरह बेल कर घी के सहारे तवे पर सेंक ले। उपरान्त भोजन करे।

आलू की पूरन-पोली

एक सेर अच्छे पुष्ट आलू ले कर पानी में उबाल डाले और गल जाने पर छील डाले और पीतल की चलनी पर दबा-दबा कर महीन कर डाले। पीछे पाव भर अच्छा साफ़ गुड़, छः माशे पिसी हुई सोंठ, एक तोला आठ माशे पिसा निमक और छः माशे बड़ी दरकचरी इलायची को आलू में सान कर पास रख ले। पीछे घर का अच्छा आटा सान कर तैयार करे और आलू की पीठी भर कर अन्य परामटे की तरह तवे पर घी लगा कर बादामी रङ्ग का सेंक ले। पीछे गर्म ही गर्म भोजन के काम में लावे।

पूरी बनाने की विधि

वैसे तो पूरी बनाना सभी गृहस्थ तथा गरीब-अमीर जानते हैं और वे अपने घर बनाया भी करते हैं। इसलिये पूरी बनाने में जिन मुख्य बातों का जानना जरूरी है तथा जिन विशेष विधि से पूरियाँ बनाई जाती हैं, उन्हीं की विधि नीचे लिखी जाती है :—

पूरी बनाने में यह सभी जानते हैं कि, सेर-पसेरी घी का औसत पड़ता है; परन्तु हलवाई लोग अधपई सेर से ज्यादा घी नहीं खर्च करते और चतुर रसोइये भी सेर-अधपयी घी खर्च करते हैं। साधारण पूरी बनाने में घी का यही खर्च है।

पूरी कई तरह की होती हैं; जैसे:—सादी पूरी, लुचई, मीठी पूरी, नमकीन पूरी, खस्ता पूरी आदि। सादी पूरी को छोड़ कर बाँका सब पूरियों में घी ज्यादा खर्च होता है। इन पूरियों में सादी पूरी को बनाना तो सभी जानते हैं, बाँका सब का बनाना सब नहीं जानते; इसलिये उन का बनाना नीचे क्रमशः दिया जाता है।

सादी पूरी में कुछ विशेषता नहीं है। सभी जानते हैं कि, आटे को पानी से कड़ा सान कर खूब मला जाता है। पूरी का आटा जितना ज्यादा मला जावेगा, पूरी उतनी ही अच्छी बनेगी। पीछे कढ़ाई में घी* छोड़ कर गर्म करे और पतली-

* थोड़े आटे की पूरी करने में घा तीन छटांक-सेर के हिस्सा से खर्च होता है। जितना ज्यादा आटा होगा, उतना ही कम घी खर्च होगा, क्योंकि थोड़े-थोड़े घी में एक एक पूरी बेकने में आती है। ज्यादा में चार-चार, पाँच-पाँच पूरी में की जा सकती है।

पतली पूरी चारों तरफ से एक सी बेल कर सावधानी के साथ सेंक ले।

मोयनदार पूरी बनाने की विधि

मोयनदार पूरी बनाने में सेर भर आटे में एक छटाँक से आध पाव तक घी छोड़ा जा सकता है। अधिक घी भी डाला जा सकता है; किन्तु पूरी टूट जाती है और सेंकने में बढ़ी दिक्कत उठानी पड़ती है। पहिले आटे में घी छोड़ सूखा ही अच्छी तरह मसल डाले। पीछे अन्दाज़ से * पानी दे कर खूब कड़ा आटा सान डाले और छोटी-छोटी और पतली पूरी बेल कर तैयार करे। पीछे कढ़ाई में घी गर्म कर सावधानी से * क ले। मोयनदार पूरा के सेंकन में जल्दी न करे—धारे-धीरे काम करे, नहीं तो पूरी सेंकते समय टूट जावेगी। मोयनदार पूरी में एक बात और भी विशेष समझने योग्य है। खस्ता तथा मोयनदार पूरी सेंकने के समय कढ़ाई के नीचे कड़ी आँच न रखे, न एक दम कम हो रखे। आँच बराबर की रख कर पूरी सेंकना चाहिये, नहीं तो पूरी या तो जल जावेगी या कच्ची रह जावेगी। दूसरे घी भी ज़्यादा खर्च होगा।

खस्ता पूरी बनाने की विधि

जिस प्रकार मोयनदार पूरी बनाई है, उसी तरह इसे भी बनावे। इस में अन्तर केवल इतना ही है कि, एक सेर मैदा में

* कई बार पानी डाल कर घाटा सानने से पूरी खराब होती है; इसलिये जहाँ तक बने आन्दाज़ कर के एकसाथ ही पानी छोड़ कर घाटा सानना चाहिये। मोयनदार में यदि निमक का पानी या दही का थोड़ा सा पानी भी छोड़ा जावे, तो पूरी अच्छी और नर्म बनेगी।

पाव भर घी का मोयन दे और निमक का पानी या दही का पानी थोड़ा सा छोड़ कर, तब अन्दाज़ से एक साथ पानी दे कर खूब ठोस कर आटा साने । यदि कुछ विचार न हो, तो 'वाई कार्बोनेट ऑफ़ सोडा' सेर पीछे आध तोला छोड़ दे । यह खस्ता पूरी बड़ी ही मुलायम और शीघ्र पचने वाली बनेगी । जब आटा सन जावे, तब छोटी-छोटी लोई काट कर बेल ले । पीछे घी कढ़ाई में गर्म कर धीरे-धीरे पौने से दवा कर पूरी सेंक ले । ठण्डी होने पर यह जल्दी टूट जाती है, इसलिये उठाते समय सावधानी से उठावे ।

लुचई पूरी बनाना

लुचई मैदा की बनाई जाती है, यह आटे की अच्छी नहीं बनती । यह देहात में और बङ्गाल में अधिकतर काम-काज में बनाई जाती है । यह देखने में सुन्दर मालूम ज़रूर होती है; परन्तु आटे की पूरी की तरह मुलायम और शीघ्र पचने वाली नहीं बनती । इस के बनाने में कोई विशेषता नहीं है । जैसे सादी पूरी बनाई जाती है, उसी तरह मैदा को कड़ा सान कर छोटी-बड़ी, जैसी चाहे, पूरी बेल कर सेंक ले ।

निमकीन खस्ता पूरी

आटा सवा सेर, घी पाँच छटाँक, निमक दो तोला छः माशे, जीरा सफ़ेद छः माशे, अजमाइन छः माशे ।

अब निमक पीस डालो, उपरान्त घी, जीरा, अजमाइन आटे में डाल कर दोनों हाथों से मसल-मसल कर खूब मिलाओ और अन्दाज़ से पानी अथवा दूध से खूब कड़ा सान लो और मसलो । जब अच्छी तरह से मसल चुको, तब छोटी-छोटी लोई

तोड़ कर पतली-पतली पूरी बेल, घी में खस्ता पूरी की तरह सेंक लो।

नागौरी पूरी बनाना

अध्वल नम्बर की बढ़िया मैदा पाँच सेर, घी डेढ़ सेर और निमक डेढ़ छटाँक पीस कर तीनों चीज़ों को एक में खूब मसल डाले। जब एक दिल हो जायँ, तब अन्दाज़ से पानी और दही का पानो छोड़ खूब अच्छी तरह मसल कर सान डाले। पीछे एक तोला अजमाइन आटे में सान कर छोटी-छोटी पूरी बेल कर घी में मधुरी आँच से सेंक ले।

राधावल्लभी पूरी बनाने की विधि

जिस प्रकार और सब पूरी बनाई गई हैं, उसी प्रकार इसे भी बनावे। इस में अन्तर केवल इतना ही है कि, एक सेर मैदा में एक छटाँक घी का मोयन लगता। उपरान्त खूब कड़ा आटा सान कर उस की पूरी में मटर की दाल की पीठी घी में भून कर भर ले। पीछे खूब बड़ी-बड़ी थाली की तरह बना कर ज़्यादा घी में एक-एक पूरी सावधानी से सेंक कर निकाल ले।

कितने ही आदमी इस में सौंफ और पोस्त के दाने भी मिलाते हैं। पूर्व में विवाह, मंडन आदि उत्सवों में राधा-वल्लभी पूरी ज़्यादा बनाते हैं। वयना आदि में यह बाँटी जाती है, बेल चुकने पर इस की अमठ (किनारा) गोंठ दिया करने हैं और मधुरी आँच से सेंक कर वादामी पूरी बनाते हैं।

मोठी पूरी बनाने की विधि

आटा एक सेर, घी पाव भर, गुड़ पाव भर, सौंफ एक तोला।

पहिले गुड़ का पानी में घोल कर शर्वत बना ले, उपरान्त आटा में एक छटाँक घी का मोयन दे कर शर्वत से कड़ा सान कर खूब मसले। जब आटे की कनो मर जावे, तब सौँफ मिला दे और घी में अन्य पूरी की तरह वेल कर मधुरी आँच से सँक ले।

मीठी पूरी बनाने की दूसरी विधि

अच्छी मैदा एक सेर, घी डेढ़ पाव, मिश्री एक पाव, जावित्री दो माशे, गोल मिर्च एक तोला, बड़ी इलायचा एक तोला, वादाम एक छटाँक और लौंग दो माशे।

पहिले घी को छोड़ बाकी सब मसालों को सिल पर खूब महीन पीस डाले। पीछे एक छटाँक घी का मोयन दे कर दही के पानी और पानी से अथवा दूध से आटा को सान कर मुलायम करे। बाद को आधी-आधी छटाँक की लोई काट कर उस के भीतर वही पीसा हुआ मसाला भरे। भरते समय मसाले में अन्दाज़ से घी मिला ले। पीछे सावधानी के साथ धीरे-धीरे वेल कर मधुरी आँच से पूरी तल ले। इस पूरी को 'माधुरी या मधुपुरी' भी कहते हैं। यह दूध के साथ खाने में बड़ा स्वादिष्ट लगती है।

कचौरी या ठुमुकी बनाना

कचौरी का दूसरा नाम ठुमुकी भी है। कचौरी भी अनेक प्रकार से कितनी ही चीज़ों की पीठो भर कर बनायी जाती है। मूँग की दाल की, उड़द की दाल की, चने की, मोंठ की, मटर की, आलू की, शाक की, मेवा की पीठो बना कर आटे में भर कर रख लेते हैं। उपरान्त कढ़ाई में

घी गर्म कर उसे दो प्रकार से बनाते हैं; एक तो चकला-बेलन पर बेल कर और दूसरी बिना बेलें ही हाथ से दबा कर। बेली हुई को कचौरी कहते हैं और जो गदेली से दबा कर बनाते हैं, उसे ठुमुकी कहते हैं। बेली हुई से ठुमुकी कुछ अधिक स्वादिष्ट एवं सौंधी बनती है। अब नीचे क्रमशः उन के बनाने की विधि लिखी जाती है :—

उड़द की कचौरी बनाना

कचौरी बनाने के दो घण्टे पहिले उड़द की दाल को सूप से फटक-वीन कर पानी में भिगो दे और फूलने दे। तब तक आटा को चलनी से चाल कर सेर पीछे एक छटाँक घा का मोहन दे कर मसल डाले और दो तोला पिसा निमक छोड़ पानी से पहिले कुछ कड़ा साने। जब आटा लुढ़िया चुके, तब पानी का पुचारा अथवा दही के पानी का पुचारा दे कर मुकियों से खूब गूँधे। गूँधते-गूँधते जब आटे की कनी गल जावे और आटे में लोच और मुलायमियत आ जावे, तब इसे थाली में फैला कर छोड़ दे। अब दाल में हाथ लगावे। दाल जब फूल जावे, तब दोनों हाथों से हलके-हलके मसले और पानी के सहारे, जो मसलने से भूसी अलग हो गयी है, उसे धोता जावे। जैसे धोई उड़द की दाल में दाल धोना बताया गया है, उसी तरह धो कर दाल से भूसी अलग कर ले, पीछे एक चौड़े बर्तन में रख कर उसे ढालू बना कर रख दे, जिससे दाल का पानी निथर जावे। इस के बाद सिल पर खूब महीन पीस डाले। पीठी पीस चुकने पर उसमें यह मसाला, मिलाने को ठोक करे :—यदि दाल एक सेर हो तो—धनिया एक छटाँक,

लाल मिर्च छः माशे, स्याह मिर्च एक तोला, बड़ी इलायची एक तोला, लौंग आठ माशे, दाल चीनी एक तोला, स्याह जीरा छः माशे, सफेद जीरा एक तोला, सौंफ डेढ़ तोला, हॉग एक माशे और अदरक दो तोला। ऊपर के सब मासाले, हॉग और अदरक को छोड़, घी में भून डाले। पीछे सिल पर महीन पीस कर पीठी में मिला दे। अदरक को महीन कतर कर पीठी में छोड़ दे। हॉग को पानी में घोल कर या तो अलग रख ले और पीठी भरते समय अँगुलियों में लगा लिया करे, या पीठी में ही मिला दे—जैसा सुभीता पड़े वैसा करे। सब मसाला और पीठी एक बार अच्छी तरह से मिला दे। अब यदि पीठी कच्ची भरनी है तो तैयार हो गयी—बस लोई में भर कर कचौरी बना ले। यदि भूनी पीठी भरना है, तो पहिले हॉग पीठी में न मिलावे न पानी में धोले, कढ़ाई में एक छटाँक घी गर्म कर उसमें हॉग भूनो जब हॉग भुन जावे, तब पलटे से उसे दवा कर चूर कर घी में मिला दे; ऊपर से पीठी छौंक कर पलटे से चला-चला कर खूब भून। जब पीठी सुख पड़ जावे और सुगन्धि से पाकशाला महक उठे, तब चूल्हे से उतार कर ठण्डी कर ले। बाद को भरने के काम में लावे * अब उस फैलाये हुए आटे को समेट कर एक बार पुनः अच्छी तरह मसल कर पास रख ले। अब दो-दो रुपये भर की लोई तोड़, उसमें एक-एक रुपये भर पीठी भर कर तैयार करे। उपरान्त कढ़ाई में ज़्यादा घी छोड़ गर्म करे और भरी हुई

* कितने लोग भूनी पीठी में अमचूर भी डालते हैं। अमचूर डालने से वास्तव में कचोड़ी विशेष स्वादिष्ट होती है। यदि इच्छा हो, तो एक सेर दाल में एक छटाँक अमचूर छोड़ कर पीठी भून ले; उपरान्त आटे में भर ले।

लोई को या तो बेल कर छोड़े या हाथ से दबा कर ठुमुकी बना कर छोड़ता जावे। ठुमुकी को तो छोड़े नहीं। हाँ, बेली हुई कचौड़ी घी में छोड़े और जैसे ही वह सिक कर घी के ऊपर उतरा कर आवे, वैसे हा छोटे पौने में से घी से निकाल कर बड़े पौने पर जो कढ़ाई पर एक तरफ़ रखा रहता है रखे। जब आठ-दस कचौड़ी इसी तरह सिक कर इकट्ठी हो जावें, तब उन्हें बड़े पौने से उलट कर घी में एक साथ छोड़ दे और छोटे पौने से हर एक कचौड़ी पर घी उलीचता रहे। ऐसा करने से कचौड़ी फूल कर डिब्बे की तरह हो जावेंगी वस इसी तरह सब आठ की कचौड़ी बना डाले। ठुमुकी को बनाने में अलग न निकाले। कढ़ाई में जितना घी हो उतनी ठुमुकी एक साथ छोड़ कर मधुरी आँच से सिकने दे। बीच-बीच में छोटे पौने से उन्हें नीचे ऊपर चला दे। जब ठुमुकी वादामी रङ्ग की हो जावे, तब बड़े पौने से निकाल ले।

मूँग की पीठी की कचौड़ी

जिस प्रकार उड़द की दाल पानी में भिगो कर धोई है, उसी प्रकार मूँग की दाल को पानी में भिगो कर धो डालो। उपरान्त एक कपड़े में बाँध कर कुछ देर लटका कर छोड़ दो। जब उसका पानी बिलकुल निथर जावे, तब सिल पर महीन पीस डालो। पीछे जो मसाला उड़द की दाल में डाला है, वहा मसाला इसमें भी पीस कर मिला लो और आटे को अच्छा तरह ऊपर वतार्ई रीति से मायन दे कर गूँध डालो और पीठी भर कर कचौड़ी बेल लो; उपरान्त घी में सेंक लो।

सांठ की पीठी की कचौड़ी

जिस तरह मूँग की दाल की पीठी बना कर कचौड़ी बनाई है, उसी तरह दाल धो कर, पीस कर तथा सब मसाला मिला कर और आटा सान कर कचौड़ी सेंक लो।

चने की पीठी की कचौड़ी

दो घण्टे पहिले चने की दाल को पानी में भिगो दे, उपरान्त हिंग, जीरा का बघार तैयार कर दाल को छौंक दे। ऊपर से आध सेर दाल में एक तोला कच्चा गर्म मसाला पीस कर छोड़ दे। निमक अन्दाज़ से डाल कर ढँक दे और पकावे। जब दाल अच्छी तरह से गल जावे, तब सिल पर महीन पीस पीठा बना ले और उपरान्त उड़द की कचौड़ी की तरह मोयनदार आटे में भर कर घी में सक ले।

चने की दाल की कचौड़ी बनाने की दूसरी विधि

चने की सूखी दाल को घी में अकोर कर थोड़े से पानी में उवाल डाले, पीछे उसका पानी निथार कर सिल पर दरकचरी पीस डाले। उपरान्त उसे एक छटाँक घी में हिंग-जीरा का बघार तैयार कर छौंक दे। जब वह अधभुजी हो जावे, तब उसमें पाव भर मीठा दही लाकर छोड़ दे और पलटे से चला कर भूने। जब दही सूख जावे, तब दालचीनी चारमाशे, बड़ौ इलायची एक तोला, लौंग चार माशे, अदरक दो तोला और निमक अन्दाज़ से पीस कर छोड़ दे और नीचे ऊपर चला कर उतार ले। इस के बाद अन्य कचौड़ी की तरह मोयनदार आटे में भर

कर घों में कचौड़ी सेंक ले। यह कचौड़ी खाने में अत्यन्त स्वादिष्ट लगती है।

आलू की कचौड़ी

अच्छे पुष्ट आलू को पानी में उबाल ले। बाद को छील कर मसल डालें। यदि सिल पर पीस डाला जावे, तो अच्छा हो। क्योंकि हाथ से मसलने पर आलू में छोटी-छोटी गाँठें रह जाती हैं। इस के बाद कढ़ाई में एक छटाँक घी छोड़ कर दो रत्ती हॉग और छः माशे ज़ीरा और दो मिर्च का बघार तैयार कर छौंक दे। ऊपर से एक तोला पिसा और भुना गरम मसाला और एक छटाँक अमचूर मिला कर उतार ले। पीछे आटे को एक छटाँक घी का मोयन दे कर मसल ले और दो तोला पिसा निमक मिला पानी से सांन डालें और अच्छी तरह मसल कर अन्य कचौड़ियों की तरह आलू को पीठो भर कर घों में सेंक ले। आलू की कचौड़ी खाने में बड़ी स्वादिष्ट और मुलायम बनती है।

आलू-मटर की कचौड़ी

जैसे आलू की कचौड़ी बनाई जाती है उसी तरह आलू-मटर की भी कचौड़ी बनाई जाती है। आलू और मटर की छीमी के दाने को हॉग, ज़ीरा और लाल मिर्च के बघार में छौंक ले, ऊपर से गरम मसाला एक तोला और एक छटाँक अमचूर डाल दे तथा अन्दाज़ का निमक छोड़ ढँक दे। जब मटर-आलू गल जावे, तब सिल पर पीस कर पीठो बना ले। उपरान्त ऊपर बताई रीति से आटे का मोयन दे कर सांन डालें और आलू की

कचौड़ी की तरह आटे में पीठी भर कर घी में बादामों रक्त की सक ले और खाने वाले को गर्म ही गर्म खिलावे ।

खस्ता कचौड़ी बनाने की विधि

मैदा चार सेर, घी एक सेर, निमक पाव भर, दूध एक सेर दही का पानी जितना पड़े ।

पहिले निमक पीस कर मैदा में मिला दे, बाद को सब घी मैदा में दोनों हाथों से मसल कर मिला दे । यही मोयन* है । उपरान्त सब दूध छोड़ कर मैदा साने, पीछे दही का पानी थोड़ा-थोड़ा लगा-लगा कर मैदा को खूब ही मसल कर मुलायम करे । खस्ता कचौड़ी का आटा ऐसा मुलायम होना चाहिये, जैसा कि हाथ की रोटी का आटा होता है । आटा सान चुकने पर एक कपड़ा भिगो कर ऊपर से आटा ढँक कर रख दे । पीछे उड़द की दाल की महीन पिसी पीठी सवा सेर ले और धनिया एक छटाँक, इलायची दो तोला, गोल मिर्च आधा छटाँक, लौंग एक तोला, लाल मिर्च आधी छटाँक, सफ़ेद जीरा एक तोला, स्याह जीरा सवा तोला, दालचीनी छः माशे, हॉंग एक माशे, अनारदाना एक छटाँक अथवा अमचूर एक छटाँक और अदरक आध पाव संग्रह करे । हॉंग को छोड़ कर सब मसाले पीस कर पीठी में मिला दे । उपरान्त कढ़ाई में पाँच

* कितने ही आदमी मैदा में मोयन तिल के तेल का देते हैं, अर्थात् आधा तेल और आधा घी मिला कर मोयन देते हैं । जिसमें कल भी लगे; परन्तु जो स्वाद घी के मोयन का होता है वह तिल्ली के तेल का नहीं होता । हलवाई लोग किरायतसारी के लिये तिल्ली के तेल का ही मोयन ज्यादा देते हैं । तिल्ली का तेल ताज़ा होना चाहिये ।

छटाँक घी छोड़ कर और होंग का बघार देकर पीठी छौँक दे तथा पलटे से चला-चला कर खूब भूने। जब पीठी भूनते-भूनते सुख पड़ जावे, तब उसे एक वर्तन में रख ले। अब उस सानी हुई मैदा में से दो-दो रुपए भर की लोई तोड़-तोड़, खोली बनावे और आध तांला के अन्दाज़ से भूनी पीठी भर कर चारों तरफ से मैदा को समेट पीठी को ढँक दे, उपरान्त गदेली से दबा कर चपटी बाटी की तरह बना कर बीच में अँगूठे से दबा कर गढ़ा कर दे। बाद को कढ़ाई में ज़्यादा घी छोड़ कर गर्म करे। जब घी कड़-कड़ा कर गर्म हो जावे, तब उस में वह मरी हुई कचौरी छोड़ दे और मधुरी आँच से बादामी रङ्ग की सेंक कर तैयार कर ले। बस खस्ता कचौड़ी बन गयी। यह कचौड़ी ज़्यादा दिन तक रह सकती है।

इसी तरह मूँग की दाल की पीठी भून कर उसकी की भी खस्ता कचौड़ी बनाई जाती है।

बथुआ के शाक की कचौड़ी

एक सेर हर (ताज़ा) बथुआ का शाक लेकर उसे साफ करके बिन डाले, पीछे कई पानी से अच्छी तरह धो कर पानी में उवाल डाले। जब शाक गल जावे, तब उसे ठण्डा करके दोनों हाथों से दबा कर पानी निचाड़ कर फेंक दे, और सिल पर महीन पीस डाले। पीछे कढ़ाई में आध पाव घी छोड़, दो रत्तो होंग और एक तोला लालमिर्च का बघार तैयार कर बथुआ छौँक दे और खूब अच्छी तरह से भून डाले और एक तोला अमचूर मिला कर किसी वर्तन में निकाल ले। अब आटा में मोयन, जैसा तुम्हें देना है (कम-ज़्यादा) दे कर सान डालो और

अन्य कचौड़ी की तरह चकला-बेलन पर पतली-पतली बेल कर घी में खूब खर-खर सेंक लो। उपरान्त गर्म ही गर्म भोजन करने वालों को दो।

चने के सत्तू की कचौड़ी

अच्छा बढ़िया घर का बनाया पीसा चने का सत्तू आध सेर, घा पाव भर, अच्छी तालाब हॉग दो रत्ती, सफ़ेद जीरा एक तोला, लाल मिर्च छः माशे, अमचूर एक तोला।

सब मसाले को थोड़े से घी में भून कर पीस डालो और सत्तू में मिला दो, ऊपर से अमचूर और सब वी भी गर्म कर के मिला लो। उपरान्त दोनों हाथों से मसल कर एक दिल कर डालो और मीठे दही से उसे सान लो। अब आटा में जैसा चाहो (कम-ज़्यादा) मोयन दे कर मुलायम अर्थात् हाथ की रोटी के आटे की तरह गूँध कर छोटी-छोटी लोई बना अन्दाज़ से सत्तू भर कर ठुमुकी बना लो या चकला-बेलन से सावधानी से बेल डालो। पीछे घी में मधुरी आँच से सेंको। जब बादामी रङ्ग की सिक जावे, तब निकाल कर रख लो। यह कचौड़ी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है। इसके सेंकने में सावधानी रखे, कहीं जल न जावे।



नवम् अध्याय

पकवानादि-प्रकरण

पकवान बनाने की मुख्य बातें



मारे यहाँ जितने पकवान आदि बनाये जाते हैं, उतने शायद अन्य किसी जाति तथा देश में न बनते होंगे। हमारे देश में उत्सवों पर नाना प्रकार के पकवान बनाये जाते हैं, उन सब के बनाने की प्रणाली आचार्यों ने सविस्तार पाक-शास्त्र में उल्लेख की है। उन्हीं पकवानों के बनाने की विधि, यथा-सम्भव, जहाँ तक मालूम है, हम अपने पाठकों की भेंट करते हैं। पकवान बनाने में घी का अधिक खर्च पड़ता है, इसलिये पकवान बनाने में दो-चार बातों पर विशेष ध्यान रखना आवश्यक है; जिनके जानने से परिमित व्यय से अधिक घी खर्च नहीं होगा। अतएव उन्हीं को नीचे प्रकाशित किया जाता है।

पकवानादि बनाने में जितनी वस्तु व्यवहार में आवें, जैसे—घी, आटा, मैदा, बेसन, सूजी, चोनी, गुड़ मसाला आदि, वह सब ताज़ा और साफ़ होनी चाहिये। उनमें जो मोयन अथवा खमीर दिया जावे, वह भी कायदे से और परिमाण से दिया जावे;

क्योंकि एकवान आदि रोज नहीं बनाये जाते, एक दिन बनाये जाते हैं और कितने ही दिन तक व्यवहार में लाये जाते हैं। इसलिये यदि आटा, मैदा आदि अधिक दिन के पीसे होंगे, तो उनके बने पदार्थ कड़ुआने लगेंगे। इसलिये ताज़ा पीसा ही आटा बगैरह व्यवहार में लाना चाहिये। ताज़े सामान से एक तो पदार्थ अच्छे बनते हैं, दूसरे उनमें घी अधिक नहीं लगता। एक बात और ध्यान में रखे—महीन आटा या मैदा में ज़्यादा घी लगता है और मोटे में कम खर्च पड़ता है। दूसरी बात यह ध्यान में रखे कि, आटा आदि पानी से या दूध से खूब मन लगा कर अच्छी तरह मसल-मसल कर साने जावें जितना ही ज़्यादा वे मसले जावेंगे उतना ही अच्छा पदार्थ बनेगा और कम खर्च पड़ेगा। तीसरी बात यह है कि, कढ़ाई के नीचे आग बराबर की रखे—कम-ज़्यादा होने से भी घी अधिक लगेगा। अतएव इन सब बातों पर ध्यान रख कर एकवानादि बनावे।

सादी निमकीन बनाने की विधि

अच्छा ताज़ा पीसा गेहूँ का आटा एक सेर, घी पाव भर, निमक एक तोला आठ माशे, मगरीला एक तोला, सफ़ेद ज़ीरा छः माशे।

पहिले आटे में सब घी छोड़ कर मसल डालो। पीछे निमक पीस कर मिला दो, मगरीला और ज़ीरा भी मिला लो। उपरान्त कुनकुने पानी से आटा अत्यन्त कड़ा सानो और उसे इतना मसलो कि अच्छी तरह लोच आ जावे, अब दो-दो रुपये भर की लोई बना कर चकला-बेलन से छोटी-छोटी टिकियाँ बेल कर रखते जाओ।

जब सब आटे की टिकियाँ बन जावें, तब कढ़ाई में अन्दाज़ से घी छोड़ कर गर्म करो, पीछे पूरी की तरह तल कर निकाल लो। बस निमकीन बन गयी। इसे 'सादी टिकियाँ' भी कहते हैं।

तिल-पूरी बनाने की विधि

घर का पीसा आटा एक सेर, घी तीन छटाँक, निमक डेढ़ तोला, ज़ीरा छः माशे।

पहिले आटे में घी और पीसा निमक मिला कर अच्छी तरह दोनों हाथों से मसल-मसल कर उसे एक दिल कर डालो। पीछे कुन-कुना पानो पीसा अन्दाज़ करके छोड़ो कि, न तो वह ज्यादा हो और न कम हो। बाद में सान कर पहिले की तरह खूब ही मसलो। जब आटे की कनी मसलते-मसलते गल जावें, तब तीन-तीन रुपये भर की लोई तोड़ कर गोल बना लो, पीछे साफ़ किये हुए काले तिल अपने पास रख लो और उन लोइयों में परोथन के बदले लपेट कर चकला-बेलन पर दबा कर बेल डालो। उपरान्त कुछ देर तक हवा में सूखने दो, बाद को घी में सेंक लो। यह तिल-पूरी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है।

निमकीन सेब बनाने की विधि

अच्छा बढ़िया एक नम्वर की मैदा एक सेर, घी पाव भर, निमक डेढ़ तोला, मगरीला एक छटाँक, दही का पानी आध सेर।

पहिले मैदा में घी छोड़ कर मसल डाले, एक दिल हो जाने पर दही के पानी से साने। यदि पानी कुछ कम पड़े तो सादा पानी मिला ले। यह आटा बहुत कड़ा न रहे। उपरान्त खूब मसल-मसल कर लोचदार बनावे। पीछे निमक पीस कर मिला

ले और मगरीला छोड़ कर मैदा में मसल डाले और चकला-बेलन से गेहूँ की मोटाई के बराबर मोटी पूरी बेल डाले और चाकू से जौ के बराबर लम्बी-चौड़ी कृतारें काट डाले। उपरान्त कढ़ाई में घी चढ़ा कर कड़-कड़ावे और मधुरी आँव से तल-तल कर निकाल ले। जब अच्छी तरह ठण्डी हो जावे, तब भोजन के काम में लावे।

निमकीन परतई बनाना

अन्वुल दर्जे की मैदा दो सेर, ग्री आध सेर, निमक तीन तोला, जीरा सफ़ेद एक तोला, अजमाइन छः माशे और मगरीला छः माशे।

जैसे ऊपर मोयन देना बताया गया है, उसी तरह मैदों में ग्री का मोयन देकर पिसा हुआ निमक, जीरा, अजमाइन एवं मगरीला मिला कर गर्म पानी से आटा सान डाले। जैसे चकला-बेलन की रोटी का आटा मुलायम रहता है, उसी तरह मसल-मसल कर तैयार करे। पीछे एक-एक छटाँक की लोई तोड़ कर बेले और परामठे की तरह में ग्री लगा कर दोहरा, पुनः घी लगा कर चौपरत कर डाले। इसी तरह सब मैदा के परामठे चौपरत बना कर तैयार करके हवा में फैला दे। अब कढ़ाई में घी गर्म कर उन परामठों को सावधानी से सँक ले। उनके परत खुलने न पावे। उलटते समय चिमटा से पकड़ कर उलट जावें। जब वे चादामी रङ्ग के सिक जावें तब ग्री से निकाल हवा में फैला कर कुछ देर रख दे। पीछे खाने के समय काम में लावे।

बेसनी बनाने की विधि

चने का अच्छा ताज़ा बेसन एक सेर, घी एक छटाँक, निमक दो तोला और सफ़ेद जीरा एक तोला ।

सब को एक में मिला कर पानी में कड़ा सान डाले । पीछे खूब मसल-मसल कर लोचदार बना कर परोथन के सहारे पतली-पतली रोटी की तरह बेल कर घी में पूरी की तरह तल डाले । ठण्डी होने पर खाने के काम में लावे ।

सेव बनाने की विधि

बेसन एक सेर लेकर दो तोला निमक और एक तोला लाल मिर्च पीस कर मिला दे । बाद को पानी से हाथ की रोटी की तरह बेसन को सान डाले । अब एक पौना ले—मिहीन-मोटे, जैसे सेव बनाने हों, वैसे ही छेदों का पौना (झन्ना) होना चाहिये । कढ़ाई में घी गर्म करे । पीछे कढ़ाई पर एक चौखटा रख कर उसी पर झन्ना रखे और बेसन का लोंदा पौने पर रख कर गदेली के सहारे दबा-दबा कर बेसन छेदों के द्वारा घी में गिरावे । ऐसा करने पर छेदों से लम्बी-लम्बी बेसन की डोरी घी में गिरेंगी और सेव बन जावेंगे । जब सिक जावें तब निकाल ले ।

निमकीन बूँदियाँ

एक सेर बेसन में दो तोला निमक और एक तोला लाल मिर्च पीस कर मिला ले और पकौड़ी के बेसन की तरह खूब पतला फेंट डाले; नहीं तो बूँदियाँ अच्छी नहीं बनेगी । पीछे

कढ़ाई में घी देकर पौने को उसी चौखटे पर रखे और पतला वेसन छोड़ता जावे और एक हाथ से पौने की पटकता जावे, वूँदियाँ झड़ जावेंगी। वाद को तल कर निकाल ले।

दालमोठ बनाने की विधि

दालमोठ कई तरह की बनाई जाती है; किन्तु उनका मसाला, जो कि उनमें पड़ता है, प्रायः एक ही सा होता है। जिसे हम यहाँ पहिले प्रकाशित करके, तब दालमोठ बनाना लिखेंगे। एक सेर दालमोठ के लिये इतना मसाला होना चाहिये:—

निमक तीन तोला, काली मिर्च आधी छटाँक, लाल मिर्च दो तोला, सफ़ेद जीरा डेढ़ तोला, स्याह जीरा एक तोला, राई आधी छटाँक, हींग चार रत्ती * और अमचूर बढिया डेढ़ छटाँक। इन मसालों को घी में भून कर महीन काजल की तरह पीस डाले, साथ ही निमक भी पीस ले और किसी वर्तन में रख ले। जब दालमोठ चनावे अथवा चवेना भर-साँई पर भुनावे, तो यह मसाला छोड़ ले। फिर देखो कि, चवेना या दालमोठ का स्वाद कैसा अपूर्व हो जाता है !

मूँग की दालमोठ

बड़ी-बड़ी मूँग की दाल सूप से किरा कर पानी में सिगो दे। फूल जाने पर धोई दाल की तरह मसल-मसल कर धो

* कितने लोग दालमोठ के मसाले में हींग नहीं छोड़ते। यह खाने वाले को दृष्ट्या पर है। यदि हींग छोड़ी जाय, तो दालमोठ का स्वाद और अधिक बढ़ जावेगा।

डाले, एक भी छिलका न रहने पावे। इस के बाद एक कपड़े पर फैला दे, जिससे उसका सब पानी निथर जावे, वाँस को दौरी में भी रखने से पानी निथर जाता है, किन्तु कपड़े पर जल्दी पानी निथरता है। अब कढ़ाई में घी गर्म करे, यह घी अच्छी तरह गर्म रहना चाहिये, नहीं तो दालमोँठ अच्छी न बनेगी। जब घी से धुवाँ निकलने लगे, तब उस दाल को फैलाता हुआ कढ़ाई में छोड़े और पौने आदि से चला दे। सिक जान पर निकाल ले। बाद को मसाला मिला ले।

चने की दालमोँठ

मूँग की दाल की तरह चना की दाल को भी पानी में भिगो कर कपड़े पर फैला दे। पानी सूख जाने पर मूँग की दाल की तरह घी गर्म कर तल ले और मसाला डाल कर काम में लावे।

मोथी की दालमोँठ

मोथी की दाल को भी मूँग की दाल की ही तरह पानी में भिगो कर धो डाले और कपड़े पर सुखा कर घी में तल डाले। बाद को मसाला मिला कर काम में लावे।

खड़ी मूँग की दालमोँठ

पहिले सूप से बड़ी-बड़ी मूँग हिलोर कर पानी में भिगो दे—जिस वर्तन में मूँग को भिगोवे, वह चौड़े मुँह का होना चाहिये। उस में मूँग से १२-१४ अँगुल ऊँचा पानी रखे। चौबीस घण्टे के बाद पहिला पानी फेंक दे, और दूसरे पानी से ज़रा हलके हाथ से मसल कर धो डाले और दौरी में रख दे। तीसरे

दिन जब कि मूँग में ज़रा-ज़रा अँखुआ निकल आवे, तब कढ़ाई में घी छोड़ खूब गर्म करे। धूँआ निकलने पर फैलाता हुआ छोड़ दे। जब तल जावे, तब घौने से निकाल कर उपरोक्त मसाला मिला ले।

चना, मटर, मोथी, लोबिया आदि की दालमोठ

साबित चना, मटर, मोथी, लोबिया आदि, जिसकी दालमोठ बनाना हो, खड़ी मूँग की दालमोठ की तरह पानी में फुला कर घी में तल ले, बाद को मसाला मिला कर काम में लावे।

रङ्गीन मैदा बनाने की विधि

दालमोठ के साथ महीन सेब भी रहते हैं। यह सेब मैदा के होते हैं, मैदा को रङ्गीन बना कर सेब मशीन से बनाते हैं। यह मशीन हलवाईयों के यहाँ होती है। मैदा को जिस विधि से रङ्गीन बनाते हैं, वह नीचे लिखा जाता है :—

बादामी रङ्ग—नीवू के रस में केशर पोस कर मैदा में मिलाने से बादामी रङ्ग होगी।

लाल रङ्ग—कई चीज़ों से बनाया जाता है। लाल रङ्ग के साग को आध सेर लेकर पीस डाले पीछे घी में उस टिकिया को जला कर उस घी में मैदा पकाने से लाल रङ्ग होगा या लटकन के फूल को घी में पकाने से लाल रङ्ग होगा। सिंगरफ़ को पानी में पीस कर मैदा सानने से लाल रङ्ग होगा।

हरा रङ्ग—सोआ के साग के रस में मैदा सानने से हरा रङ्ग

होगा। पोदीने के रस से भी हरा रङ्ग होता है; पालक के साग की टिकिया घी में मून कर भी हरा रङ्ग बनाया जा सकता है।

सुरमई रङ्ग—सुपारी जला कर बराबर की केशर मिला कर रङ्गने से सुरमई रङ्ग होगा।

ऊदा रङ्ग—अनारदाना के गर्म किये अर्क में लोहा लाल करके बुझा लो और उससे मैदा सान लो, वस ऊदा रङ्ग हो जायगा।

स्याह रङ्ग—सुपारी जलाकर मिलाने से स्याह रङ्गत होगी।

पीला रङ्ग—केशर को पानी में पीस कर मिलाने से पीला रङ्ग होगा।

गुलाबी रङ्ग—केशर में सिद्धरफ मिला कर रङ्गने से गुलाबी रङ्गत होगी।

निमकीन शकरपारे बनाना

एक सेर मैदा में पाव भर घी का मायन दे कर दो तोला, पिसा निमक, एक तोला अजमाइन और एक तोला मगरीला मिला कर पानी से कड़ा सान डाले। पीछे बेल कर चाकू से चौकोने शकरपारे कतर कर घी में तल ले।

मट्टी बनाना

उपरोक्त विधि से एक सेर मैदा में पाव भर घी का मायन दे कर मसल डाले, दो तोला पिसा निमक मिला कर पानी से कड़ा सान कर रख ले। बाद को घी गर्म कर उस मैदा में से दो-दो रुपये भर की लोई ले कर पेड़े की तरह हाथ से दबा कर कड़ाई में छोड़ता जावे, वादामी रङ्गत की सिक जाने पर निकाल ले।

केशरिया टिकिया

उड़द का आटा एक छटाँक, धोये और पिसे हुए तिल एक छटाँक और घी एक छटाँक इन तीनों को एक में मिला कर पानी के द्वारा कुछ पतला फटो ! जब झाग देने लगे, तब उसमें एक तोला जीरा और एक तोला अधकचरी गोल मिर्च थोड़े घी के साथ मिला कर फट दो। घी मैदा के मोयन के बराबर और पानी एक पाव रहना चाहिये। बाद को एक सेर मैदा में सब को मिला कर सानो। पीछे एक छटाँक घी में चार माशे केशर घोट कर मिला दो और पानी का छौंटा दे-दे कर कड़ा सान डालो। उपरान्त रोटी की तरह कुछ मोटा बेल कर चाकू से लम्बे-लम्बे टुकड़े कतर घों में सँक लो। ठण्डी होने पर काम में लाओ। यह खाने में बड़ी ही जायकेदार होती है।

अदरक की मट्ठी

एक पाव उड़द के आटे में पाव भर घी मिला कर मसल डाले। पीछे एक छटाँक अदरक का रस मिला कर फँटे और मैदा में मिला कर कड़ा सान डाले अब चकला-बेलन से बेल कर गोल-गोल टिकियाँ बना कर घी में तल डाले। टिकियाँ बनाने के पहिले—दो तोला पीसा निमक, एक तोला दरकचरी काली मिर्च मिला ले। यदि इसे रङ्गीन बनाना हो, तो केशर आदि का रङ्ग दे कर रङ्गीन टिकियाँ बना ले, रङ्ग मैदा में मिलाना चाहिये।

कचरी बनाने की विधि

कचरी भी एक अपूर्व स्वादिष्ट पदार्थ है। यह व्यञ्जन चित्त को एक दम प्रसन्न कर देता है। दिल्ली की कचरी छिली-

छिलाई और कतरी हुई सब शहरों में मिलती है। उसे बाज़ार से ले आवे। उसके बनाने की यह विधि है कि, कढ़ाई में थोड़ा सा घी छाड़ कर कचरियाँ डाल दे और कपड़े से चला-चला कर खूब भूने। जब कचरी अच्छी तरह भुन कर सुख पड़ जाय, तब करलुल से थोड़ा-थोड़ा घी छोड़ता जावे ज्यों-ज्यों घी पड़ेगा, त्यों-त्यों कचरियाँ फूलती जावेंगी। जब कचरी फूल जावे, तब निमक-मिर्च और अमचूर छोड़ कर अथवा दालमोंठ का मसाला छोड़ कर भोजन के काम में लावे। कितने ही लोग अधिक घी में कचरी पूरी की तरह तलते हैं, किन्तु यह कचरी अच्छी स्वादिष्ट नहीं बनती। यदि बाज़ार में कचरी न मिले, तो कातिक मास में अधपका पेठा लेकर चाकू से ओल डाले और पतले-पतले टुकड़े कर धूप में सुखा ले। कितने ही लोग पेठा छील कर पतले-पतले टुकड़े बना कर मठा में दो-तीन दिन तक भिगो देते हैं, मठा में थोड़ा सा निमक डाल कर पेठा भिगौना चाहिये। पोछे धूप में सुखा कर रख ले। यह कचरियाँ पाचन शक्ति को बढ़ाती हैं और खाने में स्वादिष्ट भी होती हैं।

ग्वार की फली की कचरी

बिना बीज पड़ी ग्वार की फली ले कर और ऊपर बताई रीति से बना कर सुखा डाले। मठे में जरूर भिगोया करे। हर एक कचरियाँ अपने-अपने मौसम में संग्रह करना चाहिये। कचरी सुखा कर रखी रहे। जब जरूरत पड़े, तब घी में ऊपर बताई रीति से तल कर दालमोंठ का मसाला मिला कर भोजन के काम में लावे।

टेंटी की कचरी बनाना

टेंटी की कचरी बड़ी ही स्वादिष्ट होती है; परन्तु यह सिवाय ब्रज के और कहीं नहीं पाई जाती है। यह बिना उठाये काम की नहीं होती। इनके उठाने की विधि यह है कि—वैशाख-जेठ में टेंटी संग्रह करके, उन्हें किसी बर्तन में भर कर ऊपर तक पानी भर दे और तीन दिन तक घाम में मुँह बन्द करके रहने दे। तीसरे दिन उस पानी को फेंक कर दूसरा पानी भर कर तीन दिन रहने दे, सातवें दिन फिर नया पानी भर दे। इस तरह तीन बार करने के उपरान्त दसवें दिन धूप में सुखा कर रख ले। बस इसी तरह टेंटी उठाई जाती है। टेंटी का अचार भी बहुत ही अच्छा बनता है, जो तेल पानी का बनाया जाता है। सूखी हुई टेंटी की ऊपर बतलाई रीति से कचरी भून डाले और समय पर काम में लावे।

खरबूजे की कचरी

जिस खरबूजे का छिलका ज्यादा मोटा होता है, उसी की कचरी कतर कर सुखाई जाती है। वक्क पर ऊपर बतलाई रीति से भून कर कचरी बना लेते हैं। यह भी अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है।

करेले की कचरी

बिना बीज पड़े नर्म-नर्म करेले ले कर कतर डाले और निमक लगा कर धूप में सुखा कर पानी से मसल-मसल कर धो डाले। जिससे उसका कड़ुवारन जाता रहे। बाद को धूप में सुखा कर रख ले, भोजन के समय ऊपर की विधि से घी में भून कर निमक, मिर्च और अमचूर मिला कर काम में लावे।

अन्यान्य बीजों की कचरी बनाना

इसी तरह चाहे जिस की कचरी सुखा कर बना ले। कचरी बनाने की विधि प्रायः एक ही सी है। कचरी कोढ़ा के बीज, खरबूजा के बीज, कद्दू के बीज, तरबूज के बीज, करेले के बीज, कटहल के बीज, सेम के बीज, फूट के बीज, ककड़ी के बीज, पेठे के बीज और यावत सब्जी के नरम-नरम छिलकों एवं फलों की बनाई जाती है।

मठरी बनाने की विधि

अच्छी मैदा चार सेर ले कर एक सेर घी का मायन दे, वाद को दोनों हाथों से खूब मसल कर एक छटाँक पिसा निमक मिला कर पानी दे कर खूब कड़ा सान डाले। उपरान्त मोगरी आदि से पीट कर लोच पैदा करे। वाद को गदेली के समान पूरो घेल कर किनारों को चुटकी से गोंठ कर घी में पूरो की तरह सँक कर निकाल ले।

आलू के समोसे बनाने की विधि

समोसे भी कई चीजों के—जैसे आलू, मूँग की दाल, चना, मटर इत्यादि के—बनाये जाते हैं। इनके बनाने की विधि नीचे दी जाती है :—

एक सेर मैदा लेकर उसमें तीन छटाँक घी का मायन दे। पीछे एक तोला पिसा निमक, दो तोला नॉबू का रस और एक तोला अदरक का रस मिला कर पानी के सहारे कड़ा सान डाले और दही के पानी के सहारे कुछ मुलायम करके एक भीगे कपड़े के नीचे दवा के रख दे। वाद का उसके भीतर भरने का

सामान ठीक करे—अच्छे पुष्ट आलू ले कर पानी में उबाऊ डाले। पीछे छील कर हाथों से मसल कर चूर कर डाले और कढ़ाई में सेर पीछे आध पाव घी छोड़ हाँग, जीरा और लाल मिर्च का बघार दे कर आलू छौंक दे और पलटे से चला कर खूब सुख भून डाले। उपरान्त एक छटाँक अमचूर और एक तोला भूना गर्म मसाला मिला कर पास रख ले। अब इस मैदा में से दो रुपये भर की लोई ले कर बेल डाले, फिर चाकू से उस पूरी के दो हिस्से बना कर एक हिस्से की खाली सी बना कर वह आलू बना हुआ थोड़ा-बहुत जितना भरा जा सके भर ले। पीछे जो हिस्सा खुला है, उसे भी पानी लगा कर चिपका दे। इस के बाद गोठनी से अथवा हाथ से उसके किनारे गोठ कर तिकोनी बना डाले और घी में पूरी की तरह सेंक ले।

मूँग की पीठी का समोसा

मूँग की दाल को दो घण्टे पहिले पानी में भिगो कर फूलने पर दोनों हाथों से मसल कर भूसी अलग करे और पानी से धोकर, जैसे दाल धोना पहिले बताया गया है, साफ कर डाले। पीछे एक कपड़े में लटका कर पानी निथार कर महीन पीस डाले। इस के बाद दो तोला धनिया, लाल मिर्च छः माशे, जीरा सफेद छैः माशे, स्याह जीरा चार माशे, लौंग चार माशे, दालचीनी तीन माशे, बड़ी इलायची आठ माशे, हाँग दो रत्ती और अदरक एक छटाँक संग्रह कर हाँग और अदरक को छोड़ कर सब मसाले पीस डाले। उपरान्त कढ़ाई में घी छोड़ कर मसालों को भूने। जब दाना पड़ जावें, तब पीठी छोड़

कर पलटे से चला-चला कर यहाँ तक भूने कि, पीठी लाल हो जावे। अब हींग पानी में घोल कर छोड़ दे और नीचे ऊपर चला कर उतार ले। इसके बाद मैदा में चौथाई घी का मोयन दे कर मसल डाले और दो तोला पिसा निमक मिला कर आध पाव दही मिलावे, उपरान्त दूध से या पानी से चकला-बेलन की रोटी की तरह आटा सान डाले। पीछे दो-दो रुपये भर की लोई तोड़ कर बेल डाले, काट कर फिर चाकू से बीच से दो टुकड़े कर ले। एक टुकड़े की खोली तिकोनी शकल की बना कर तैयार करे। अब उस पीठी में एक छटाँक अमचूर और अदरक कतर कर मिला दे। बाद को एक-एक रुपये भर पीठी उस खोली में भर कर ऊपर से मुँह बन्द कर दे और बाद को गोठ कर घी में पूरी की तरह तल डाले। ठण्ढा होने पर काम में लावे।

अन्यान्य समोसे बनाने की विधि

हरा मटर छील कर उस के दाने निकाल ले। बाद को हींग, जीरा, और लाल मिर्च का बघार देकर छौंक दे। जब गल जावे, तब पिसा हुआ गरम मसाला और अमचूर मिला कर पीस ले और ऊपर की विधि से मैदा में मोयन मिला कर समोसे बना ले। इसी तरह रतालू-होरहा आदि के समोसे भी बनाये जाते हैं।

पापड़ बनाने की विधि

पापड़ भी कई तरह से कई चीजों के बनाये जाते हैं, जिनके बनाने की विधि नीचे दी जाती है:—

उड़द की दाल या मूँग की दाल या चने की दाल या मोठ की

दाल में से जिसके पापड़ बनाना हो, पहिले उस दाल को लेकर तेल-पानी से माथ कर थोड़ी देर तक रख दे। पीछे दल कर ओखली में छाँट कर छिकला दूर कर ले। जब सब भूसी अलग हो जावे, तब महीन पीस डाले। इसके बाद सेर भर दाल में एक छटाँक लोटन सजी, छटाँक भर सामर निमक, दो तोला जीरा सफ़ेद, आधो छटाँक काली मिर्च और दो रत्ती हॉग को मिला कर दूध से या दही के पानी से खूब कड़ा सान डाले। यह आटा हद् से ज़्यादा कड़ा होना चाहिये। पीछे घी से चुपड़ी हुई ओखली में उसे रख कर यहाँ तक कूटे कि, कूटते-कूटते उसमें लोच आ जावे। यह जितना ही कूटा जावेगा, पापड़ उतने ही अच्छे बनेंगे। पीछे चिकनाई का हाथ लगा कर लम्बी पोई बना ले और चाकू से एक नाप की छोटी-छोटी लोई काट कर रख ले। बाद को चकला-बेलन से पतले से पतला बेल कर धूप में या छाँह में सुखा ले। जब इच्छा हो, तब घी में या आग पर भून कर भोजन के काम में लावे।

कुहड़ौरी बनाने की विधि

दाल धोने की विधि से उड़द की दो सेर दाल पानी में भिगो और धो कर सिल पर पीस ले। इस के बाद चार माशे हॉग, एक छटाँक अदरक पीस कर थोड़ी सी पीठी में मिला कर वर्तन में भरे और ढँक कर रख दे। इधर एक कौहड़ा ले कर छील ले और उसकी फाँके बना कर बिलाईकस में कस ले और जो पीठी अलग रखी है, उस में फेंट कर उसे भी किसी चीज़ से ढँक कर रख दे। तीसरे दिन दोनों

को खोले और मिला कर खूब फेंटे। इस के बाद चार माशे होंग, पाव भर अदरक, एक तोला ज़ीरा सफ़ेद, दो तोला स्याह ज़ीरा, नौ माशे लौंग, आधी छटाँक बड़ा इलायची, आधी छटाँक काली मिर्च, एक छटाँक लाल मिर्च, दो तोला दालचीनी, एक छटाँक तेजपत्र, एक तोला पथर-कचरी और पाव भर धनिया को कूट-पीस कर तैयार करे और तीसरे दिन पीठी में मिला कर फेंटे। फेंटते समय यदि उसमें एक तोला सोडा और मिला लिया जावे, तो बहुत अच्छा हो। इस के बाद चारपाई पर या जहाँ इच्छा हो छोटी-बड़ी, जैसी खुशी हो, बड़ी तोड़ कर सुखा ले। समय पर तरकारी, दाल या कचौरी में पकावे।

मुँगौरी बनाने की विधि

जिस प्रकार उदड़ की दाल धोई गई है, उसी तरह मुँग की दाल धो कर पीस डाले। और सेर पीछे चार माशे होंग और आध पाव अदरक पीस कर मुँग की पीठी में मिला कर किसी बर्तन में दाब कर रख दे। इधर एक छटाँक धनिया, एक छटाँक लाल मिर्च, एक तोला लौंग, एक तोला ज़ीरा, एक तोला स्याह ज़ीरा, एक तोला साँफ, एक तोला तेजपत्र और एक तोला दालचीनी सब को घी में भून कर पीस डाले। तीसरे दिन पीठी में उसे मिला कर फेंट डाले। यह जितना ज़्यादा फेंटा जायगा, मुँगौरी उतनी ही उत्तम बनेगी। इस के बाद चारपाई पर छोटी-छोटी माशे-बेह माशे की मुँगौरी तोड़ कर सुखा ले और समय पर काम में लावे।

आलू की बड़ी बनाना

सफ़ेद आलू दो सेर ले कर पानी में उवाल ले । पीछे छील कर सिल पर पीस ले और एक छटाँक अदरक, छः माशे लौंग, छः माशे दालचीनी, एक तोला बड़ी इलायची, दो तोला तेजपत्र को घी में भून कर पीस कर आलू में मिला दे और एक माशे हॉंग, आध पाव खट्टा दही और आध पाव हरा धनिया मिला कर फट डालें और बड़ी की तरह तोड़ कर धूप में सुखा ले । जब इच्छा हो, तब घी में भून कर या पानी में उवाल कर भोजन के काम में लावे ।

फूलगोभी की बड़ी बनाने की विधि

अच्छी और बँधी हुई दाँ सेर फूलगोभी ले कर टुकड़े कर डाले और पानी में उवाल डाले । उपरान्त ठण्डी कर उसमें एक छटाँक धनिया, एक तोला दालचानो, दा तोला गोल मिर्च, छः माशे लौंग, छः माशे बड़ी इलायची, एक तोला दोनों ज़ीरा, एक तोला तेजपत्र और एक छटाँक अदरक को मिला कर पीस ले । बाद में फँट कर उत्त में एक माशे हॉंग पानी में घोल कर मिला दे । और एक दिन ढँक कर रख दे । दूसरे दिन आलू की तरह बड़ी तोड़ कर धूप में सुखा ले । यह बड़ी बहुत ही स्वादिष्ट बनती है ।

निवाड़-मूली की बड़ी बनाने की विधि

निवाड़-मूली एक सेर लेकर उवाल-डालें और सिल पर महीन पीस कर पास रख ले । बाद में आठ माशे दोनों ज़ीरा, तीन माशे लौंग, चार माशे इलायची, चार माशे दालचीनी, एक तोला स्याह मिर्च, आधी छटाँक धनिया, एक तोला

लालमिर्च और आध पाव खट्टा दही संग्रह करे। दही को लटका कर पानी निकाल डाले। यदि मूली में पानी हो, तो उसे भी कपड़े में रख निचोड़ दे। उपरान्त सब मसाला और एक माशे होंग मिला कर दही और निवाड़मूली को फेंट डाले। उपरान्त बड़ी तोड़ कर सुखा ले। यह मूली की बड़ी अत्यन्त हाज़मा और बवासीर वाले को फायदामन्द होती है।

रतालू की बड़ी बनाने की विधि

जिस तरह आलू की बड़ी बनाई है, उसी तरह रतालू की भी बड़ी बना लो।

दही की बड़ी बनाने की विधि

भैंस का निपनिया दूध ले कर अच्छी तरह औटा कर दही जमा ले। पीछे उस दही को एक कपड़े में बाँध कर लटका दे। दूसरे दिन जब दही का सब पानी निकल जावे, तब उसे तोल डाले। यदि पानी निकाला दही एक सेर हो, तो उसमें दो तोला सफ़ेद ज़ीरा, एक तोला स्याह ज़ीरा, एक तोला स्याह मिर्च, तीन माशे लौंग, तीन माशे दालचीनी, एक तोला बड़ी इलायची, छः माशे धनिया और एक माशे होंग को घी में भून कर और महीन पीस कर उसमें छोड़ दे और दही को खूब फेंटे। जब सब एक दिल हो जावें, तब उसकी छोटी-छोटी बड़ी तोड़ कर धूप में सुखा ले। जब इच्छा हो, तब घी में भून कर और दही में मिलाकर खावे अथवा गर्म पानी में भिगो कर थोड़ी देर में भोजन करे। यह बड़ी कफ़ को नाश करने वाली है और खाने में अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है।

पकौड़ी बनाने की विधि

पकौड़ी भी कितनी ही चीज़ों की बनाई जाती है। सादी पकौड़ी बनाना तो हम कढ़ी बनाने के समय बता चुके हैं। सादी पकौड़ी के सिवाय और जितनी पकौड़ी बनती हैं, उनकी विधि नीचे दी जाती है:—

अरबी की पकौड़ी बनाना

सादी पकौड़ी के लिये जिस तरह बेसन—निमक-मिर्च छोड़ कर फेंटा जाता है, उसी तरह बेसन पानी में घोल कर फेंट डाले। पीछे मोटी-मोटी अरबी पानी में उवाल कर पतले-पतले गोल कतरे बना कर उसी बेसन में छोड़ दे। उपरान्त कढ़ाई में घी गर्म करे और एक-एक अरबी के कतरे को बेसन में लपेट कर घी में छोड़ कर तल डाले। यह पकौड़ी बड़ी स्वादिष्ट बनती है।

आलू की पकौड़ी

जिस तरह अरबी की पकौड़ी बनाई है, उसी तरह आलू उवाल कर गोल-गोल कतरे बना ले और बेसन में लपेट कर घी में पकौड़ी सेंक ले।

पान की पकौड़ी बनाना

अच्छे पके हुए पान लेकर पानों से अच्छा तरह धो कर कपड़े से पोंछ डाले। पीछे पकौड़ी के बेसन को कुछ गाढ़ा फेंट कर पानों पर दोनों तरफ लपेट दे। बेसन इतना गाढ़ा होवे जो पानों पर लपट जावे। पीछे घी में पूरी की तरह तल कर निकाल ले।

पालक के साग की पकौड़ी

पालक के साग को बीन कर साफ़ कर ले और धो कर कपड़े पर सुखा लें। पीछे पान की पकौड़ी की तरह बेसन में लपेट कर घी में तल लें।

अन्यान्य पकौड़ी बनाने की विधि

परवर और बैंगन की पकौड़ी बनाना हो, तो इनके पतले-पतले कतरे बना कर गाढ़े बेसन में निमक, मिर्च, हॉग मिला कर और उन कतरों में लपेट कर घी में तल डालें। कोहड़ा के फूल, बड़ी चौलाई के पत्ते, नेनुआ के फूल आदि को भी बेसन में लपेट कर घी में तल लें। इसी तरह नेनुआ, तोरई, कौड़ा आदि फलों की पकौड़ी बनाई जाते हैं। जिसकी पकौड़ी बनाना हो, इसी विधि से बना लें।

पके आम की पकौड़ी बनाने की विधि

अच्छे मीठे पके आमों का रस एक सेर, घर का पिसा बेसन एक सेर, दो माशे लौंग, एक तोला इलायची, चार माशे दालचीनी, एक तोला सफ़ेद ज़ीरा, एक तोला काली मिर्च और दो तोला चार माशे निमक।

पहिले आम का रस और बेसन एक में फेंट डालें, और सब मसाला पीस कर उसमें मिला दे, उपरान्त अच्छी तरह फेंट कर अन्य पकौड़ियों की तरह घी में सेंक कर निकाल लें। यह पकौड़ी मीठे दही में भिगो कर खाई जाती है। इसका स्वाद बड़ा ही तृप्तिकर होता है और यह पुष्ट भी है।

केले की पकौड़ी बनाने की विधि

अच्छी जात के कच्चे केले ले कर ऊपर का छिलका छील डाले। पीछे सावित फलियों को जो कि छीली गई हैं पानी में उवाल डाले। बाद को सिल पर पीस ले। एक सेर उवाली फली में चने का खालिस सत्तू डेढ़ पाव और एक तोला पिसा निमक मिला कर आटे की तरह सान लें। पीछे आठ माशे दोनों जीरा, छः माशे स्याह मिर्च, दो रत्ती हॉग, और नौ माशे पिसा हुआ सुगन्धराज सब को एक में मिला कर फेंटे, यदि सूखा हो, तो दही का पानी मिला कर फेंटे। पीछे घी में पकौड़ी तोड़ कर सेंक ले। उपरान्त गर्म-गर्म भोजन करे।

केले की पकौड़ी की दूसरी विधि

ऊपर की विधि से कच्चे केले की फली लें कर छीले और पानी में उवाल कर पतले-पतले कतरे बना ले। पीछे बेसन में हॉग-मिर्च और गर्म मसाला मिला कर कुछ पतला घोल ले और उसी में केले के कतरे लपेट-लपेट कर आलू की तरह घी में सेंक ले। पीछे गर्म-गर्म भोजन करे।

इसी तरह मूली की पकौड़ी बना ले। यह बवासीर के लिये फायदामन्द है।

बथुआ के साग की पकौड़ी

बथुआ के साग को बीन कर साफ़ कर डाले और कई पानी से धो डाले। फिर पत्तीलों में रख कर थोड़े पानी से उवाल डाले। जब साग गल जावे, तब उसे ठण्डा कर हाथों से दबा कर पानी निचोड़ डाले और सिल पर महीन पीस कर चने के सत्तू के साथ मसल डाले। पीछे हॉग, मिर्च और गरम

मसाला मिला कर फेंट डाले। बाद में कढ़ाई में घी छोड़ पकौड़ी तोड़ सेंक ले।

सोये के साग की पकौड़ी

सोये के साग को साफ बोन कर पानी में हलका जोश दे ले। इसके बाद उसका पानी निचोड़ कर पुनः दही और थोड़ा निमक मिला कर साग को उबाले। जब साग गल जावे तब उसे ठण्ढा कर पानी से धो डाले और निचोड़ कर सिल पर महीन पीस ले। बाद को बथुआ की पकौड़ी की तरह चने के सत्तू के साथ मिला, निमक-मिर्च और गरम मसाला डाल कौड़ी बना ले।

कद्दू (लौकी) की पकौड़ी

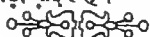
नर्म-नर्म कद्दू (लौकी) लेकर ऊपर का छिलका छील डाले, फिर बिलाईकस में कस कर महीन बना डाले और एक पतीली में उसे रख मुँह बन्द कर उबाल ले—पानी न छोड़े अथवा चाकू से पतले पतले कतरे बना ले। पीछे घर का पिसा आध सेर बेसन लेकर पानी से फेंट डाले और हॉग, मिर्च और गरम मसाला मिला कर फेंट ले। उपरान्त आलू की पकौड़ी की तरह बेसन में लपेट-लपेट कर घी में सेंक ले।

यदि बिलाईकस में कस कर उबाली लौकी की पकौड़ी बनाना हो, तो बेसन या चने का सत्तू सूखा लेकर उबाली लौकी में सान डाले। यदि सूखा पड़े, तो दही का पानी मिला दे। पीछे सब को एक में सौन कर घी में पकौड़ी तोड़, सेंक ले। हॉग और लाल मिर्च और गरम मसाला इसमें भी मिला ले।

वादशाही शकरपारे बनाने की विधि

बढ़िया मैदा आध सेर, उड़द का आटा एक पाव, चावल का आटा एक पाव, पिसा बादाम आध पाव, हिंग दो रत्ती, स्याह मिर्च तीन माशे, घी आध सेर, निमक एक तोला, मगरीला एक तोला, जीरा एक तोला और अदरक एक तोला ।

पहिले उड़द के आटे में आध पाव घी का मोयन देकर हिंग मिला दो और पानी से कड़ा सान कर मसल डालो । पीछे उस की छोटी-छोटी सात पूरी बना कर रखो, अब चावल के आटे में आधी छटाँक घी का मोयन दे कर अदरक का रस गोल मिर्च का चूर्ण, आधा पीसा निमक मिला पानी से कड़ा सान डालो और इस की भी छोटी-छोटी सात पूरी बेल कर रख लो । फिर मैदा में तीन छटाँक घी का मोयन दो और बचा निमक और सब जीरा आदि मसाला छोड़ कर इसे भी पानी से कड़ा सान डालो और इसकी मोटी-मोटी दो पूरी बेल कर पास रखो । अब मैदा की एक मोटी पूरी लेकर चकरे पर रखो उसके ऊपर क्रमशः एक पूरी उड़द की और उस पर एक पूरी चावल की रखो । इसी तरह एक उड़द और चावल की पूरी नीचे-ऊपर रख कर पीछे से मैदा की बची पूरी से दोनों तरफ से ढँक कर किनारे गोठ डालो । उपरान्त चकले पर घी लगा कर बेलन से पतला बेल डालो । बाद को चाकू से शकरपारे काट कर तैयार कर लो । अब कढ़ाई में घी छोड़ पूरी की तरह तल लो । ठण्डे होने पर काम में लाओ । यह शकरपारे बड़े ही स्वादिष्ट बनते हैं । अमीरों में इसकी बड़ी कदर है ।



दशम् अध्याय

मधुराश्र-प्रकरण

मीठे पकवान



कवान आदि बनाने का व्यवस्था बहुकाल से हमारे देश में प्रचलित है। पकवानादि दो प्रकार के बनाये जाते हैं; एक निमकीन, दूसरा मीठा पकवान। निमकीन पकवान के बनाने की विधि तो हम पिछले अध्याय में वर्णन कर चुके हैं। अब इस अध्याय में मीठे पकवानों के बनाने की विधि वर्णन करेंगे। इन विधि के अनुसार, यदि पकवानादि बनाये जायेंगे, तो अत्यन्त उपादेय बनेंगे और कम खर्च भी पड़ेगा। मीठे पकवान में सब से पहिले चाशनी की आवश्यकता पड़त है, क्योंकि बिना चाशनी के पकवान मीठे नहीं बन सकते। चाशनीयुक्त अन्न को ही 'मधुराश्र' कहते हैं; इसमें अन्न और खाँड़ दोनों मिलते हैं।

चाशनी बनाने की विधि

चाशनी कई प्रकार की होती है। मिश्र-मिश्र पकवानों में मिश्र-मिश्र प्रकार की चाशनी व्यवहार में लाई जाती है। इस-

लिये जब तक उनका बनाना न मालूम होगा, तब तक मिठाई बनाना कठिन है। इसलिये चाशनी के बनाने की विधि पहिले समझना उचित है। चाशनी चीनी की बनाई जाती है; इसके अतिरिक्त गुड़ की भी बनती है।

जितनी चीनी की चाशनी बनाना हो, उसका तीसरा हिस्सा पानी मिला कर कढ़ाई में डाल चूल्हे पर चढ़ा दो। पीछे तेज आँच से पकाओ। कुछ देर इस तरह आँच खाने पर उसमें झाग उठेंगे, तब धीमी आँच कर दो और मन पीछे ढाई सेर पानी के हिसाब से खड़े हो कर पानी छोड़ दो। ऐसा करने से मिट्टी-मैल सब फूल जावेगा। इस के बाद पौने से जो मैल ऊपर तैर रहा है, उसे निकाल-निकाल कर एक वर्तन में रखते जाओ, जब सब मैल साफ हो जावे और चाशनी में कुछ लाल रङ्ग के बबूल उठें, तब उसे एक कपड़े से छान डालो। छानने की यह रीति है कि, एक चौड़े वर्तन पर वाँस की दौरी रख कर उस पर कपड़ा फैला दे और उसी पर रस डबू से छोड़ कर छान डालें। अब यह रस तैयार हो गया। इसके बाद जब चाशनी बनाना हो, तब उस रस को पुनः कढ़ाई में चढ़ा कर औटाओ और एक हिस्सा दूध और दो हिस्सा पानी मिला कर पास रख लो। जब चाशनी खौलने लगे, तब उस दूध मिले जल में से थोड़ा-थोड़ा छोड़ता जावे। इस से चाशनी पर मैल उतर आवेगा। पौने से मैल निकाल कर एक दूसरे वर्तन में रखते जाओ। जब भाग आना बन्द हो जावे, तब समझो कि चीनी साफ हो गयी। अब पौने को चाशनी में डुबो कर ऊपर से धार टपकाओ। जितने तारों की चाशनी बनानी है, उतने ही धार पौने से गिरें, तब समझो कि, इतने तारा चाशनी बन गयी। एक धार टपके, तो एक

तारा, दो धार से दोतारा, इसी तरह जितने तार की चाशनी जिस मिठाई में जरूरत पड़े बना लो। चाशनी के तार देखने की दूसरी विधि यह है कि, पौने से चाशनी लेकर अँगुली से थोड़ी चाशनी ले कर अँगूठे से चिपका कर देखो कि, कितने तार उठते हैं। जितने तार उठें, उतने ही तार की चाशनी बन गयी। अब जितने तार की चाशनी जिस मिठाई में लगेगी, वह उस मिठाई के बनाने की विधि में बताई जावेगी।

इमरती बनाने की विधि

मिठाई बनाना साधारण बात नहीं है, मिठाई बनाने में यदि आलस्य किया जावेगा, तो मिठाई कभी ठीक नहीं बनेगी। इस लिये मन लगा कर यथा-विधि मिठाई बनावे। नीचे हम मिठाई के बनाने की विधि क्रमशः लिखते हैं, उसके अनुकूल बना कर चित्त प्रसन्न कीजिये :—

इमरती अधिकतर उड़द की दाल की पीठी की बनाई जाती है। इसकी पीठी खास तरीके से बनाई जाती है। दो-तीन घण्टे पहिले उड़द की दाल को पानी में भिगो कर धोने की विधि से अच्छी तरह धो डालें, एक भी छिलका न रहने पावे। इसके बाद सिल पर पीसे। एक बार पीस चुकने पर दुबारा खूब रगड़ कर महीन पीसे। इसके बाद एक सेर दाल की पीठी में एक तोला सोडा मिला कर खूब फेंटे। फेंटते-फेंटते जब पीठी पानी में छोड़ने से न डूबे तब समझे कि, अब पीठी तैयार हो गई। अब “नथना” ले—अर्थात् एक गाढ़े का या लट्कलट का आठ गिरह लम्बा और चार गिरह चौड़ा कपड़ा ले कर उसे

दोहरा सिला कर बीच में एक छोटा सा छेद बना ले। उपरान्त उसे पानी में भिगो कर निचोड़ ले। अब चूल्हे पर तई (जो कि थाली नुमाँ कढ़ाई होती है) चढ़ा कर उस में घी गर्म करे बाद को उस नथना में उस पीठी में से थोड़ी पीठी रख चारों कोने समेट कर मुट्ठी में दबाओ, पीछे कढ़ाई में हाथ कर के नथना को दबा कर पीठी की पतली धार निकाल कर गोल गड़ारी एक बनावे, इसके बाद हाथ को धुमा-धुमा कर उस गड़ारी के चारों तरफ लपेटते हुए छल्ले बनावे (जैसा कि बाज़ार की इमरती में होता है) इसी तरह तई भर में कई इमरती बना ले। पीछे लोहे की सलाई से उन्हें उलट-पुलट कर सँके। सिक जाने पर एक-तारा चाशनी में डुबाता चला जावे। यह चाशनी पहिले ही बना कर पास रख लेना चाहिये। दश पन्द्रह मिनिट चाशनी में डूबी रहने के बाद चाशनी से निकाल कर किसी वर्तन में रख ले। उपरान्त समय पर भोजन के काम में लावे।

जलेबी बनाने की विधि

एक हाँड़ी में एक दिन पहिले एक सेर मैदा गाढ़ी-गाढ़ी घोल कर उसका मुँह बन्द कर रख दे। यह ख्याल रहे कि, मैदा में सूखी गाँठें न रहने पावें, वह न ज्यादा पतली ही हो, न बहुत गाढ़ी ही हो। यहाँ एक बात और भी समझ लेना चाहिये कि, कितने ही लोग जलेबी में सफ़ेदा (चावल का आटा) मिलाते हैं और कितने ही खाली मैदा की ही जलेबी बनाते हैं। मैदा की जलेबी मुलायम बनती है; परन्तु घी कुछ ज्यादा लगता है। हलवाई लोग सफ़ेदा ही मिला कर जलेबी बनाते हैं,

इस से जलेबी कड़ी और कम रंगी सोखने वाली होती है; किन्तु जलेबी मैदा ही की अच्छी स्वादिष्ट बनती है।

दूसरे दिन उस मैदा को जिसे कि, जलेबी का खमीर कहते हैं, एक बर्तन में रख कर फेंटे, पीछे एक पुरुवा लें कर उसके पैदे में एक छोटा सा छेद करे और उसी में खमीर भरे। खमीर भरते समय अंगुली से छेद बन्द कर ले। बाद को तई में घी गर्म करे और उसी में पुरुवा के छेद से पतली धार से ढाई फेरे की जलेबी, जैसी बाजार की होती है, बनाकर सेंके; पीछे एकतारा चाशनी में गर्म-गर्म डुबोता जावे। पाँच मिनट के बाद पाने से जलेबी चाशनी में उलट दे और निकाल ले।

गुफिया बनाने की विधि

गुफिया भी कितने ही तरह की चीज़ें भर कर बनाई जाता है। उन को विस्तारपूर्वक यदि लिखा जावे, तो एक छोटी-मोटी किताब बन सकती है। अतएव एक गुरु बताया जाता है, जिसके जान लेने से आप, जिस वस्तु के पूर की गुफिया बनाना चाहें, सहज में बना लेंगे।

मैदा एक सेर, या एक सेर, स्याह मिर्च एक तोला, सफ़ेद ज़ोरा एक माशे, छोटी इलायची के दाने छः माशे, धुली और साफ़ की हुई किशमिश आध पाव, गरी का गोला महीन कतरा हुआ एक छटाँक, बादाम छिले और कतरे एक छटाँक, सूजी डेढ़ पाव, दूध डेढ़ पाव, और चीनी या मिश्री डेढ़ पाव।

मैदा में पाव भर घी का मोयन दे कर दोनों हाथों से मसल डालें, पीछे दूध से खूब कड़ा साने। इसके बाद थोड़ा-थोड़ा दूध का पुचारा देता हुआ मैदा को गुँध कर नर्म करे। जबकि

मैदा पूरी के आटे की तरह नर्म हो जावे, तब उसे एक गील कपड़े से ढँक कर रख दे। इसके बाद सूजी को पाव भर घी में मिला कर मधुरी आँच से भूने। जब सूजी में बादामी रङ्गत आ जावे और सुगन्धि खूब निकलने लगे, तब चूल्हे से उतार किसी थाली में निकाल ठण्ठा करे। इस के बाद गिरा, किशमिश, बादाम, इलायची वगैरह सूजी में मिला दे और डेढ़ पाव मीठा छोड़ कर सब एक में मिला कर पास रख ले। अब कटोरी में दो रुपये भर मैदा पानी से घोल कर कच्ची लेई बना कर पास रख ले और सोंक की एक फुरहरी बना कर उसी लेई में छोड़ रखे। अब उस छत्ते से ढँके मैदा में से एक-एक या दो-दो रुपये भर की लोई ले कर पूरी की तरह बेल * डाले। पीछे मेवा मिली सूजी, जिसे कि "पूर" कहते हैं, अन्दाज़ से पेसी भरे कि सब में बराबर से भरने में कमी न पड़े। जब पूरी पर पर रख चुके, तब उस लेई में फुरहरी डुबो-डुबो कर पूरी के चारों तरफ किनारों पर लगा कर उसे दोहरी कर ले, बाद को अँगूठे के सहारे दबा-कर चिपकावे और हाथ से गोंठ डाले या एक इसी काम के लिये बनी हुई गढ़ारी बाज़ार में विकती है, जिसे कि "गोठनी" कहते हैं, उससे किनारे गोंठ कर गुझिया तैयार करे। इसी तरह सब मैदा की गुझिया भर डाले। बाद को कढ़ाई में पूरा घी छोड़ पूरी की तरह सेंक कर निकाल ले। गुझिया सेंकने के समय आग तेज़ न होनी चाहिये, मधुरी आँच से बादामी रङ्गत की सेंक कर निकाले।

*गुझिया के लिये जो पूरी बेली जावे, उसमें परोथन या घी न लगावे वैसे ही बले। दूसरी बात यह है कि, जैसी छोटी-बड़ी गुझिया बनाने की इच्छा हो, वैसी छोटी-बड़ी लोई ले कर पतली पूरी बले—पूरी मोटी न रहे।

गुझिया बनाने की दूसरी विधि

मैदा एक सेर, घी सवा सेर, सूजी पाव भर, खोवा पाव भर, किशमिश आध पाव, बादाम छिले एक पाव, दालचीनी दो माशे, लौंग एक माशे, छोटी इलायची के दाने एक तोला, काली मिर्च एक तोला, सोंठ एक तोला, सौंफ चार माशे और दुध जितना लगे।

मैदा में पाव भर घी का मोयन दे कर सोंठ, दालचीनी और लौंग इन तीनों को दुध में खूब महीन चन्दन की तरह पीस डालो, उपरान्त मैदा में मिला कर दुध से सान लो और मल कर मुलायम गूँध डालो। पीछे गीले कपड़े से ढँक कर रख दो। अब चूल्हे पर कढ़ाई चढ़ा कर थोड़ा सा घी डालो और सौंफ, इलायची-दाने, किशमिश और महीन कतरे बादाम सब को ज़रा सा भून कर अलग निकाल लो। बाद को सूजी में खोवा मसल डालो और पाव भर घी में दोनों को खूब भूनों, जब एक दम सुर्खी आ जावे, तब चूल्हे से उतार कर ठण्ढा कर लो। उपरान्त मेवा, मिर्च और आध पाव मिश्री का चूर मिला कर एक वर्तन में रख लो। अब मैदा की छोटी-छोटी लोई तोड़ो और पूरी घेल कर पहिले की तरह पर भर कर गुझिया बना कर घी में सेंक कर निकाल लो। इसके बाद दो सेर चीनी की चाशनी बनाओ, जब कि चाशनी अगुली पर देखने से गोली बाँधे, तब उतार लो और उसी में उन गुझियों को पाग दो। ठण्ढी होने पर भोजन के काम में लाओ।

आलू की गुझिया बनाने की विधि

अच्छे पुष्ट मोल आलू एक सेर ले कर पानी में उवाल

लो और छोल कर सिल पर महीन पीस लो। पीछे पाव भर मैदा में एक छटाँक घी का मोयन दे कर आलू में मिला कर सान लो और खूब मल-मल कर एक-दिल कर लो फिर ढक कर रख दो।

अब आध सेर खोवा, आध पाव धुली-बिनी किशमिश, आध पाव छिले-कतरे बादाम, एक तोला स्याह मिर्च, एक तोला छोटी इलायची के दाने, डेढ़ पाव मिश्री का चूरा संग्रह करो। पहिले खोवा को खूब अच्छी तरह भून डालो, पीछे सब मेवा मिला कर पूर तैयार करो और दो-एक वूँद गुलाब का इत्र भी मिला दो। अब उस आलू की पूरी बेल कर और गुझियों की तरह पूर भर कर किनारे गोठनी से गोंठ डालो और घी में बादामी रङ्गत की सेंक लो। ठण्डी होने पर भोजन के काम में लाओ। यह अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है।

अनरसे बनाने की विधि

अनरसे अधिकतर नये चावलों के ही उत्तम बनते हैं; परन्तु बाज़ार वाले किनकी के सस्ते से सस्ते चावल के बनाते हैं। अनरसे बनाने की विधि यह है:—

तीन दिन आगे चावलों को बीन-फटक कर पानी में भिगो दे। इसके बाद कपड़े पर फैला कर सुखा ले और चक्की में कुछ दरदरा पीस डाले। इसके बाद जितना चावल का आटा हो उसका आधा मीठा और सेर पीछे आध पाव दही तीनों को मिला कर खूब कड़ा सान डाले। बाद को छोटी-छोटी लोई तोड़ कर गदेली से दबा एक तरफ़ तिल चिपका कर कुछ बड़ा

ले। पीछे घी में पूरी की तरह सेंक कर निकाल ले, ठण्डे कर के भोजन के काम में लावे।

कपूरकन्द या गुलाबी लच्छे बनाना

लौकी (राम-तोरोई) नर्म देख कर ले और उसे चाकू से गहरा छील डाले, जिसमें उस का सब हरापन छिल जावे। बाद का लम्बा-लम्बा चीर कर भातर का बीज और गूदा साफ़ कर डाले। फिर बिलाई कस में लम्बे-लम्बे टुकड़े दबा कर लौकी के लच्छे बना डाले और उसी के पानी में एक हलका उवाल दे कर ठण्डा कर ले और हाथ से दबा कर सब पानी निकाल दे। इसके बाद एक तारा चाशनी बना कर उसी में लच्छे छोड़ कर पकावे। पकते-पकते जब चाशनी गोली बँधने लायक हो जावे, तब चूल्हे से उतार ठण्डा करे और मिश्री का चूर कर उसमें दो-एक बूँद गुलाब का इत्र मिला कर ऊपर से उन लच्छों में लपेट कर भोजन के काम में लावे।

खजला बनाने की विधि

खजला बनाने में साटा की ज़रूरत पड़ती है। एक सेर मैदा में डेढ़ पाव साटा लगता है। साटा नीचे लिखी विधि से बनाया जाता है।

एक सेर मैदा में पाव भर घी का मोयन दे कर अच्छी तरह मसल डाले। अब इस मोयनदार मैदा में से ढाई पाव मैदा अलग करे और डेढ़ पाव अलग करे। डेढ़ पाव मैदा को दूध से सान कर मोटे-मोटे दो टिकड़ पोवे और घी में मधुरी आँच से वादामी रङ्ग का सेंक ले। उपरांत ठण्डा कर हाथों से मसल कर चूर कर डाले। पीछे चलनी से चाल कर पाव भर मक्खन

या पानी में पाव भर घी डाल कर खूब फेंट डाले। जब सब मक्खन की शक्ल का हो जावे, तब उसे एक वर्तन में रख ले। इसी का नाम "साटा" है।

अब जो अढ़ाई पाव मैदा अलग रखी है, उसे दूध से या पानी से नर्म रोटी के आटे की तरह सान कर घा का हाथ लगा एक बड़ी सी रोटी बेल ले। बाद को उस साटे को उसके ऊपर बराबर से लेस दें ऊपर से घी लगा कर पुनः उसका लपेट एक लोई बना ले। पीछे घी के सहारे लम्बी पोई बना चाकू से छोटी-छोटी लोई काट टिकिया बना डाले और घी में सेंक, बराबर चीनी ले तीनतारा चाशनी में पाग ले।

खाजा बनाने की विधि

मैदा एक सेर और घी पाव भर इन दोनों को एक में मसल कर पानी से या दूध से कड़ा सान डाले। इसके बाद खूब मसल कर छोटी-छोटी लोई बना पूरी की तरह बेल कर खजला का साटा उस पर चिपड़ दे और दोहरी कर पुनः बेले और फिर साटा लेस दे। इस के बाद चौपरत कर बेल डाले और चाकू से चौकोर टुकड़े काट कर घी में पूरी की तरह सेंक ले। इसके बाद बराबर की चीनी की तीनतारा चाशनी बना कर उन्हें पाग कर काम में लावे।

खुरमा बनाने की विधि

मैदा ढाई सेर और घी एक सेर इन दोनों को एक में मसल कर मोयन दे डाले। फिर पानी से कड़ा सान कर पूरी की आटे की तरह मुलायम कर डाले। पीछे दां-दा रुपये भर

की लोई तोड़ कर प्रेहे की तरह चपटी कर घी में पूरी की तरह बदामी रङ्ग की मधुरी आँच से सेंक ले। इसके बाद तीन-गुनी चीनी की तीनतारा चाशनी बना कर पाग ले। उपरान्त कढ़ाई पर दो लकड़ी बराबर की रख कर उसी पर बराबर से रख कर हवा लगावे और जब हवा में वे खुश्क हो जावें तब खाने के काम में लावे।

खजूर बनाने की विधि

एक सेर मैदा, आध सेर चीनी और पाव भर घी को। एक में मिला कर पहिले मसल डाले। उपरान्त दूध से या पानी से खूब ही कड़ा सान कर मसले। मसलते-मसलते जब लोच आ जावे, तब छोटी-छोटी लोई बना कर गोल पेड़ा बनावे और बीच में छेद कर सीकों के ऊपर चारों तरफ़ घुमा कर गड़ारी बना डाले। पीछे मधुरी आँच से घी में सेंक ले। जब कि, अच्छी तरह गुलाबी रङ्ग की टिकियाँ हो जावें, तब निकाल कर ठण्डी कर काम में लावे।

गुलाब-जामुन

गुलाब-जामुन दो प्रकार की बनाई जाती हैं। एक अनाजी और दूसरी फलहारी। दोनों की विधि एक ही है, केवल उपकरण में अन्तर है। अनाजी को मैदा और खोआ के योग से बनाते हैं और फलहारी को अरारोट या सिंघाड़े के आटे और खोआ के योग से। अनाजी गुलाब जामुन इस तरह बनाना चाहिये:—

एक सेर खोआ ले और पाव भर अथवा डेढ़ पाव मैदा मिला कर खूब अच्छी तरह से फेंटे। जब एक-दिल मिल जावे, तब

उस की छोटी-छोटी गोली बना कर तैयार करे। पीछे घी में गुलाबी रङ्ग की तल ले। इस के बाद दूनी या दाई-गुनी चीनी की तीनतारा चाशनी, जो पहिले से ही बना ली जाती है, उस में वह घी में तलो हुई गुलाब-जामुन निकाल कर गर्म ही गर्म डुयोता जावे। जब रस अच्छी तरह पी चुकें तब काम में लावे।

फलाहारी में सिंघाड़े का आटा उपरोक्त विधि से फेंट कर घी में तल डाले और तीनतारा चाशनी में डुयो कर तैयार कर ले।

नुकती या बूँदियाँ बनाना

बूँदियाँ बनाने के पहिले पाँच सेर चीनी को गला कर पुनः बतार्ई रीति से साफ़ कर ले। पीछे एकतारा चाशनी तैयार कर एक कढ़ाई में अपने पास रख ले। उपरान्त अच्छा घर का पीसा बेसन एक सेर लेकर पानी से कुछ पतला घोले और उसे खूब फेंटे। बीच-बीच में दही के पानी का, जिसमें दही न होवे, छौंटा देता जावे। फेंटते-फेंटते जब बेसन में तगार बँध जावे, पानी में टपकाने से ऊपर तैरने लगे, तब समझे कि अब 'जलेब' बन गया। उपरान्त चूल्हे पर कढ़ाई चढ़ा कर भरपूर घी गर्म करो। चूल्हे में आँच कड़ी न हो, साधारण ताव की एकसी आँच रहनी चाहिये। जब घी गर्म हो जावे, तब एक सिल या पीढ़ा वगैरह ऐसी चीज़, जो कढ़ाई से दो अंगुल ऊँची हो, कढ़ाई के बगल में अपने बाईं तरफ़ खड़ा कर दो और उस पर एक पौना (झन्ना) नुकती

वनाने वाला* ले कर रखो और उसे वापँ हाथ से पकड़े रहो। पीछे दहिने हाथ से उस वेसन के जलेब में से जोकि फेंटा गया है, झन्ने पर थोड़ा-थोड़ा छोड़ते जाओ। बाँये हाथ से झन्ना को धीरे-धीरे उस ठेस पर ठोकते अर्थात् पटकते रहो। ऐसा करने से झन्ने के छेदों से जलेब टपक कर नुकती घी में बनती जावेगी। जब नुकती से कढ़ाई भर जावे, तब झन्ना अलग रख लो और पौने से नीचे ऊपर चलाकर सिक जाने पर घी से निकालो और पास में रखी हुई चाशनी में छोड़ दूसरे पौने से दवा कर गोता दो। बस इसी तरह से कुल वेसन की नुकती बना डालो।

मोतीचूर या बूँदी के लड्डू

मोतीचूर के लड्डू बनाने की विधि यह है :—

ऊपर बताई रीति से मिर्हान छेदों के पौने द्वारा बूँदियाँ बनावे। इसके बाद चार सेर चीनी की साततारा चाशनी बना कर उसी में बूँदियों का डुबोता जावे। यह चाशनी ज्यों-ज्यों ठण्डी होगी, त्यों-त्यों गाढ़ी हो कर जमती जायगी। इसलिये बूँदियों के डुबोने में जल्दी करनी चाहिये, जब सब बूँदियाँ छोड़ चुके, तब किशमिश, काली मिर्च, पिस्ता आदि मेवा जो इच्छा हो डाल कर सब में मिला ले और लड्डू बना ले। लड्डू गर्म ही गर्म बनाना चाहिये।

*बूँदिया बनाने के लिये पौना व्यवहार में लाया जाता है। यह पौना कितने ही तरह के छेदों का होता है, जिनके मित्र-भिन्न नाम होते हैं जैसे:—रसदाना, बुँदिया, नुकती, मोतीचूर, सीनाभोग, रसबड़ी इत्यादि। यह छोटे-बड़े छेदों पर नाम हैं, बाज़ार में बने हुए मिलते हैं।

रसबढ़ी बनाने की विधि

रसबढ़ी भी एक प्रकार की बूँदिया हा है। बूँदियों के कई नाम हैं, यह नाम उपकरण के भेद से रखे गये हैं। जिनका स्वाद भी भिन्न-भिन्न प्रकार का होता है। जिनके बनाने की प्रणाली नीचे यथाक्रम दी जाती है।

उड़द की धोई-पिसी दाल का आध सेर आटा ले कर पानी से कुछ गाढ़ा फेंटे, जैसे कि बेसन की बूँदियाँ बनाने को घोला है। पीछे खूब फेंटता रहे। बीच-बीच में दही का तोड़ छोड़ता जावे; किन्तु अधिक पतला न होने पावे। पीछे तिगुनी चीनी की एकतारा चाशनी बना कर पास रख ले। अब कढ़ाई चूल्हे पर चढ़ा कर घी गर्म करे और मोटे छेदों के झन्ने से (जैसे बूँदिया बनाई है) कढ़ाई पर रख कर उड़द के जलेब की बड़ी छोड़ता जावे और घी में सेंक ले, पीछे चाशनी में डुबो ले। यह "रसबढ़ी" खाने में बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है। यदि दो-एक बूँद गुलाब का इत्र मिला दे तो और भी उत्तम हो जावे।

रसबढ़ी बनाने की दूसरी विधि

मैदा आध सेर, सफ़ेदा आध पाव, दोनों को एक में मिला कर उपरोक्त विधि से पानी डाल कर फेंट डालो और जलेब तैयार कर लो। पीछे बड़े छेदों के पौने में उस जलेब को टपका कर घी में सेंक लो और एकतारा चाशनी में डुबो कर तैयार कर लो। यह बड़ी हर समय रस में ही रहना चाहिये। तैयार हो जाने पर दो-एक बूँद गुलाब या केवड़े के रस में मिला देने से यह और भी वृत्तिकर बन जाती है।

मिहीदाना बनाने की विधि

मिहीदाना दो प्रकार से बनाया जाता है—एक तो बेसन और सफ़ेदा बराबर का कर; दूसरे सफ़ेदा छः आना और बेसन दस आना मिला कर। इन में दश आना-छः आना वाली ही विधि उत्तम है। पहिले बेसन और सफ़ेदा दोनों मिला कर पानी से फेंट डाले। फेंटते-फेंटते जब पानी में डालने से डूबे नहीं, तब समझना चाहिये, कि तैयार हो गया। अब कढ़ाई में ज़्यादा घी चढ़ा कर बड़े बारीक छेद के झन्ने में अन्य वूँदियों की तरह टपका कर तल डाले पीछे एकतारा चाशनी में डुबो कर काम में लावे। यदि लड्डू बनाना हो, तो तीनतारा चाशनी में डुबो कर लड्डू बना ले। लड्डू में किशमिश, गिरी, बादाम, इलायची और काली मिर्च आदि भी मिलाई जा सकती हैं।

केशर-वूँदी बनाने की विधि

बेसन आध सेर, मैदा एक सेर, सफ़ेदा पाव भर, चीनी पाँच सेर, किशमिश पाव भर, बादाम आध पाव, पिस्ता दो तोला, इलायची-दाना एक तोला, केशर छः माशे, गोल मिर्च आधी छटाँक।

पहिले बेसन मैदा और सफ़ेदा तीनों को मिला कर पानी से सान कर फेंटे। जब फेंटते-फेंटते जलेब तैयार हो जावे, तब उसे कुछ देर के लिये छोड़ दे। इधर किशमिश आदि को बीन-कतर कर ठीक कर ले। उपरान्त चीनी की दो तारा चाशनी बना कर उसमें केशर पानी में घोट कर मिला दे और अपने पास रख ले। इसके बाद कढ़ाई में घी चढ़ा कर (यहाँ पर

एक वात का ध्यान देना जरूरी है कि, जो घी बूँदियाँ सेंकने के लिये लगाया जावे वह साफ़ बिना जला घी हो) ऊपर बताई रीति से झन्ने के द्वारा बूँदिया तल कर उसी चाशनी में डूबो दे । जब सब बूँदियाँ तल चुके तब उसमें मेवा आदि डाल कर इच्छानुसार छोटे-बड़े लड्डू बना ले अथवा वैसे ही बूँदियाँ खावे । यह बूँदियाँ बड़ी ही स्वादिष्ट और रुचि को बढ़ाने वाली बनती हैं ।

सीताभोग बनाने की विधि

अच्छा घर का पीसा मैदा आध सेर, बेसन पाव भर दोनों को एक में फेंट कर जलेब तैयार करे, पीछे बढ़िया छेना* आध पाव ले । छेना में गुलाब की दो-एक बूँद मिलाकर मसल डाले । पीछे उस छेना को झन्ने पर रख कर ऊपर से जलेब डाले और गदेली से दबा दबा कर जलेब मिश्रित छेना घी में टपका कर बूँदिया सेंक ले, उपरान्त चीनी को एकतारा चाशनी में डुबो कर तैयार कर ले और उसके मन मुताविक लड्डू बना कर काम में लावे ।

रसद्वीर बनाने की विधि

अच्छा बढ़िया खोवा आध सेर, मैदा पाव भर और बेसन पाव भर तीनों को एक में मिला कर पहिले सूखा मसले, पीछे

*छेना बनाने की विधि यह है—दूध को गरम करो, जब दूध में उबाल आनावे, तब दही का तोड़ जो कि खूब खटा हो जाता है, छोड़ दे; दूध फट जावेगा । पीछे कण्डे में खान कर पानी अलग कर ले, जो वही छेना है । दुबारा बनाने के समय यही खाना हुआ पानी दही के तोड़ की बग़ह छोड़े तो छेना अच्छा बनेगा ।

पानी डाल कर और फेंट कर "जलेब" तैयार कर ले और एक चौड़ी कढ़ाई चूल्हे पर चढ़ा कर बढ़िया घी गर्म करके अत्यन्त महीन छेदों का पौना ले कर अन्यान्य बूँदियों की तरह बूँदियाँ बना ले। उपरान्त चार सेर चीनी का शर्बत तैयार कर तीन-तार की चाशनी बनावे और तीन माशे केशर छटाँक भर गुलाब जल में घोट चाशनी में मिला दे। इसी में बूँदियाँ घी से निकाल कर डुवाता जावे। यह बूँदिया खाने में बड़ी ही स्वादिष्ट बनती हैं।

सूत-फेनी बनाने की विधि

अच्छा मैदा एक सेर और घी एक सेर।

पहिले मैदा को पानी से कुछ कड़ा सान डाले। इसके बाद एक थाली में सब घी उँहेल ले और मैदा की लम्बी-लम्बी पोई बना कर उस घी में डुबो दे, जिस में पोई के चारों-तरफ़ घी लिपट जावे। इसके बाद पोई को चौओ में लपेट कर पुनः बढ़ावे। इसी तरह मैदा को लम्बाई में बढ़ाता जावे और घी में लपेट कर कई परत कर डाले। पुनः लम्बाई में बढ़ावे। ऐसे करते-करते मैदा को जितना बढ़ाया और लपेटा जायगा उतने ही महान तारों की सूत-फेनी बनेगी। जब इच्छानुसार मैदा लपेट चुके, तब उसकी छोटी-छोटी लोई अँगुली पर लपेट कर बना डाले और मन्दी आँच से घी में पूरी की तरह सँक ले। पीछे तीन सेर चीनी की चाशनी बनावे। यह चाशनी ऐसी होनी चाहिये, जो ज़मीन में टपकाने पर जम जावे। ऐसी चाशनी बना कर सूत-फेनी को पाग ले, उपरान्त काम में लावे।

ठोर बनाने की विधि

मैदा ढाई सेर और घी अढ़ाई पाव ।

पहिले आध सेर घी मैदा में छोड़ दोनों हाथों से मसल कर मायन दे । पीछे उसे दूध से खूब कड़ा सान डाले । इसके बाद उसे इतना मथे कि, उसमें लोच आजावे । अब उस मैदा की कई छोटी-छोटी लोई बनावे और दो बड़ी लोई बनावे । उस बड़ी लोई पर घी लगावे और उस पर उन छोटी लोइयों को रख कर सब पर घी लगावे । नीचे ऊपर रख कर सब के पीछे बड़ी लोई में घी लगा कर कचौरी की तरह गोल लोआ बना ले । पीछे इसकी एक लम्बी पोई बना कर चाकू से बराबर की पाव-पाव भर की लोई काट डाले और उसे पूरी की तरह बेल कर घी में बादामी रङ्ग की सेंक ले । इसके बाद आठ सेर चीनी की कड़ी, अर्थात् जो कि थाली में ठपकाने से कुछ देर के बाद जम जावे या पाँच तार की चाशनी बना कर नीचे उतार ले और जल्दी से उन्हें डुबो कर चारों तरफ चाशनी चढ़ा दे । ठण्ढी होने पर ठोर बन जायँगे । चाशनी को काम में लाने के पहिले बराबर चलाते रहना चाहिये, नहीं तो चाशनी जम जायगी । इस तरह के बने ठोर अत्यन्त मुलायम और स्वादिष्ट होंगे ।

घेवर बनाने की विधि

एक सेर बढ़िया ताज़ा मैदा लेकर थोड़े पानी से कुछ पतला घोलो । उपरान्त उसे इतना मथो कि, उसमें तार बँध जावें । यह मैदा पेसा होना चाहिये कि, न तो बहुत गाढ़ा हो और न बहुत पतला हा—जैसा कि जलेबी का जलेब होता है

उसी तरह का कुछ पतला जलेब तैयार करना चाहिये। फिर एक ऐसी कढ़ाई लेनी चाहिये, जो एक बिलस्त गहरी और एक ही बिलस्त चौड़ी गिलासनुमाँ बनी हो—जिसका पैदा चौरस हो। (यह कढ़ाई घेवर की कढ़ाई के नाम से बाज़ार में बनवाने से बनती है) अथवा ऐसी कढ़ाई यदि न मिले, तो पीतल का भगौना लेकर उसके पैद में मोटी-मोटी मिट्टी पोत कर पैदा कुछ मोटा कर दे, जिसमें आँच सह सके। ऐसी कढ़ाई में घी डाल कर गर्म करो, पीछे जब घी गर्म हो जावे तब किसी बर्तन में जलेब भर कर बड़ी पतली धार से मानिन्द तार के जलेब छोड़ो। जितना छोटा बड़ा घेवर बनाना हो उतना जलेब कढ़ाई में एक साथ पतली धार से छोड़ दो। जब जलेब डाल चुको तब करछुल से गर्म घी कढ़ाई में से भर भर कर घेवर के सिरे पर छोड़ते जाओ। आँच चूल्हे में तेज़ न हो, मधुरी आँच से सेंके लो। सिक जाने पर दूनी चीनी की दोतारा चाशनी बनाओ। दोतारा चाशनी तैयार हो जाने पर कढ़ाई के किनारों पर हाथे से बिट मारो। जब बिट मारते मारते* सफ़ेद चाशनी पड़ जावे और कुछ गाढ़ी हो जावे, तब घेवर को उसमें डुबो कर किसी बर्तन से चाशनी उठा उठा कर घेवर पर डालते जाओ। पाँच मिनट के बाद दो लकड़ी बराबर से कढ़ाई पर रख कर घेवर उस पर रख दो और ठहर-ठहर कर चाशनी उन पर छाड़ता जाओ। यदि इच्छा हो, तो चाशनी में दो-एक बूँद गुलाब की भी डुवोने के पहिले छोड़ दो।

* चीनी की चाशनी तैयार हो जाने पर लकड़ी के घोटों से चाशनी को कढ़ाई के किनारों पर उधर से उधर जल्दी जल्दी फेंकते हैं, जिससे चाशनी कुछ ठण्डी हो कर सफ़ेद होने लगती है, इस यही 'बिट' मारना है।

नैपाली-रोट बनाने की विधि

एक सेर मैदा, आध पाव वेसन, डेढ़ पाव घी तीनों को एक में मसल कर पानी से खूब कड़ा सान कर खल में रख अच्छी तरह कुटाई करो। कूटते-कूटते जब लोच आजावे, तब उसके मोटे-मोटे चार रोट बना कर उनमें से दो रोट मधुरी आँच में पूरी की तरह सेंक लो और पीछे मसल कर चूर कर डालो। उपरान्त एक छटाँक खोआ घी में भूना हुआ और एक छटाँक पिसे हुए वादाम तथा एक छटाँक चूर की हुई मिश्री मिला कर उन दो बचे रोटों की पोली बना कचौरी की तरह बराबर से सब पूर भर लो। पीछे धीरे-धीरे उन्हें कुछ बढ़ा कर घी में वादामी रङ्गत सेंक डालो और डेढ़ सेर चीनी की तीनतारा चाशनी बना कर पाग लो। यह रोट बड़े ही मुलायम और चिचत्त को प्रसन्न करने वाले बनते हैं।

दिलखुशाल पूरी

एक सेर पानीदार नारियल का गूदा और पाव भर मैदा।

पहिले सिल पर नारियल को चन्दन की तरह महीन पीस कर मैदा मिला कर आटे की तरह कड़ा सानो। पीछे उसे ओखली में डाल कर खूब कूटो, जिसमें लसी आजावे। तब आध पाव वादाम पीस कर एक पाव चीनी, एक छटाँक घी, दरकचरी काली मिर्च चार माशे, दरकचरी इलायची छः माशे और एक-दो वूँद गुलाब की मिला कर सब को एक में फेंट डालो। पीछे नारियल वाली लोई में सबको जल्दी से मिला दो, क्योंकि इसके मिलते ही आटा बहने लगता है। चूल्हे पर कड़ाई में घी पहिले ही से गर्म कर लो। अब मैदा में वादाम आदि मिला कर

लोई की छोटी-छोटी पूरी बना घी में बादामी सेंक लो। यह दिल, खुशाल पूरी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है।

मीठे पापड़ बनाना

एक सेर मैदा में डेढ़ छटाँक घी का मोयन देकर, खूब कड़ा सान ले, पीछे अच्छी तरह मथ कर लोचदार बना ले। उपरान्त दो-दो रुपये भर की लोई तोड़ कर पापड़ की तरह, खूब पतली पतली पूरी बेल कर धूप में सुखाले, इधर कढ़ाई में घी चढ़ा कर पूरी की तरह सेंक कर रख ले। उपरान्त साततारा चाशनी बना कर सब को पाग ले, मीठे पापड़ बन गये।

मदनदीपक कचौरी

सूजी आध सेर, मैदा तीन छटाँक, घी तीन छटाँक, मिश्री तीन छटाँक, केशर तीन माशे, पिसे हुए बादाम एक तोला, पिस्ता कतरे छः माशे, खोवा तीन छटाँक और छोटी इलायची का चूरा छः माशे और दूध पाव भर।

पहिले सूजी में मैदा और घी मिला कर मसल डालो। पीछे गर्म दूध से कड़ा सानो और मसल-मसल कर नर्म कर लो। पीछे थोड़ा दूध का छीटा मार कर और गूँध लो। इसके बाद उसकी दो-दो रुपये भर की लोई काट कर पास रख लो। अब मिश्री, इलायची, बादाम और पिस्ता तथा घी में भूना हुआ खोवा, एक में मिला लो। पीछे दूध में केशर पीस कर आधी केशर तो मिश्री में मिला लो और आधी रखी रहने दो। अब इसे पूरा समझो। उन लोइयों को लेकर कचौरी की तरह इस पूरा को हर एक लोई में बराबर-बराबर भरो, बाद को घी में बादामी रङ्ग की सेंक लो। उपरान्त तीन तारा चाशनी बना कर सब को

पाग लो। यह कचौरी वीर्योत्पादक और अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है।

बिहार-चौका बनाने की विधि

घर का पिसा गेहूँ का (कुछ मोटा) आटा एक सेर, बेसन आध पाव, घी डेढ़ पाव, मँगरीला एक तोला और निमक एक माशा।

आटा और बेसन में घी छोड़ कर अच्छी तरह मसल ले, पीछे मँगरीला और निमक भी पीस कर मिला दे। थोड़ा पानी छोड़ खूब कड़ा सान कर ओखली में डाल खूब कुटाई करे। वाद को चकले पर घी लगा कर सब को बेल डाले और ऊपर हलका घी लगा कर कई परत कर पुनः बेलें। इस बार उसको एक अँगुल मोटी बेलना चाहिये। वाद को चाकू से चौकोर दो-दो अँगुल के टुकड़े काट घी में वादामी सँक ले और दो सेंर चीनी का रस बना कर साफ़ कर ले और तीन तारा चाशनी बना हथवर से बीट मार कर, जब चीनी सफ़दी पर आने लगे तब पाग ले, इसका स्वाद अत्युत्तम होता है।

आम के शकरपारे बनाना

मैदा एक सेर, मलाई डेढ़ पाव, पिसे बादाम पाव भर, चीनी एक पाव, घी एक पाव और छोटी इलायची का चूर्ण एक तोला।

पहिले मैदा में मलाई डाल कर खूब अच्छी तरह से भर दो, जिसमें एक-दिल हो जावे, तब उसमें घी, बादाम इलायचा का चूर्ण भी मिला दो और यदि सूखा पड़े, तो चीनी मिले दूध को डाल पूरी के आटे का तरह गूँध कर ठीक करो। इसके बाद सब की एक लोई बना कर चकला-बेलन से आध

अँगुल मोटी पूरी बेल डालो और चाकू से चौकोर शकरपारे काट लो। उपरान्त कढ़ाई में घी चढ़ा कर मधुरी आँच से तल कर निकाल लो और दूनी चीनी की चाशनी कढ़ी (तीन तारा) कर उन्हें पाग लो।

बादामी शकरपारे

एक सेर पिसे बादाम और पाव भर मैदा दोनों को मिला कर मसल डाले, पीछे छोटी इलायची का चूर एक तोला, घी आध पाव, मलाई आध पाव और मिश्री एक छटाँक एक में मिलाकर मसल डाले और चकरे पर बेल कर शकरपाले चौकोर काट ले। उपरान्त ड्योढ़ी चीनी की कढ़ी चाशनी बना कर तैयार कर ले। घी में शकरपारे तल कर चाशनी में छोड़ता जावे। जब सब शकरपारे हो जावें और चाशनी खूब ठण्डी हो जावे, तब उन्हें निकाल कर भोजन के काम में लावे।



एकादश अध्याय

—००५०४००—

मिष्टान्न-प्रकरण



मिठाई



ठाई वैसे तो सभी मीठी वस्तु को कहते हैं, परन्तु मुख्यतः मिठाई वही है, जिसमें खोवा, घी, मीठा, मेवा आदि व्यवहार में आवें। अब मिठाई नाम के पदार्थों में नाना प्रकार के उपकरण मिश्रित कर उनके व्यञ्जन तैयार कर “मिठाई” नाम से सम्बोधन करते हैं। इसी नवीन-प्रथा के अनुसार हम भी नाना प्रकार के उपकरण द्वारा मिठाई प्रस्तुत करने की विधि नीचे प्रकाशित करते हैं :—

खोवा की बर्फी बनाने की विधि

अच्छा मैस का खोवा एक सेर और घी आध पाव।

दोनों को कढ़ाई में छोड़ कर पलटे से चला-चला कर मधुरी आँच से भूँनो। जब खोवा में सुर्खी आजावे और सुगन्धि से पाकशाला गूँज उठे, तब उसे उतार कर ठण्डा कर लो। इसके बाद जैसी इच्छा हो—बराबर, ड्योढ़ी, दूनो, अढ़ाई,

गुनी चीनी की चाशनी बनाओ। यह चाशनी ऐसी बननी चाहिये कि, थाली में डालने से जम जावे। अब चाशनी में दो-एक वूँद गुलाब या केवड़ा की छोड़ कर पलटे से जल्दी-जल्दी किनारों पर चलाते रहो, जब चीनी खुश्क होकर जम जावे तब उसे लोहे की चलनी से चाल डालो। इसे बूरा कहते हैं। इस बूरा को भूने खोवा में मिला कर थाली में दबा-दबा कर बराबर से जमा दो। दो घण्टे बाद चाकू से चौकोर काट कर बर्फी बना लो।

दूसरी विधि यह है कि:—खोवा पूर्व रीति से भून कर इच्छानुसार चीनी की चाशनी बनावे। जब चाशनी थाली में डालने से जमने के योग्य हो जावे, तब खोवा चूर कर उसमें मिला दे। पलटे से चला कर थाली में बराबर से जम दे। दूसरे दिन ठण्डी होने पर चाकू से चौकोर काट कर बर्फी बना ले।

नारङ्गी की बर्फी बनाने की विधि

नागपुरी मीठी नारङ्गी लेकर उसे छील कर बीज और झिल्ली अलग करले पीछे उसे तोल डाले। छिली नारङ्गी यदि एक सेर हो, तो खालिस दूध ढाई सेर, एकतारा चाशनी अढ़ाई सेर, छोटी इलायची का चूर्ण छः माशे और गुलाब दो वूँद संग्रह करे। पहिले दूध कढ़ाई में चढ़ा कर पलटे से चलाता हुआ औटावे। पास में छिली नारङ्गी भी रख ले। जब दूध औटते-औटते एक सेर बाकी रह जावे, तब इसमें नारङ्गी* में छोड़ कर जल्दी-जल्दी चला कर पकावे। थोड़ी देर

* नारङ्गी के रस पड़ने से दूध फटने का डर रहता है; इस मय से बनाने

में दोनों चीजें गाढ़ी हो जावगी। जब वह देखने में खोवा की शक्ल का हो जावे, तब उसे चूल्हे से उतार ले और एक दूसरी कढ़ाई में एक तारा चाशनी चढ़ा कर चूल्हे पर गर्म करे, जब उसमें उवाल आ जावे तब वह पका खोआ उसमें छोड़ दे और पलटे से जल्दी-जल्दी चला कर उसको एक दिल कर ले। थोड़ी देर में सब चीजें गाढ़ी हो जावेंगी। तब चूल्हे से उतार ले; किन्तु जब तक कुछ ठण्डा न हो जावे तब तक कढ़ाई के किनारों पर बराबर चढ़ाता रहे। जब पलटे में माल लगने लगे, तब एक परात में कढ़ाई से निकाल कर जमा दे। ठण्डी होने पर चाकू से काट ले।

मूँग की बर्फी

मूँग की धोई दाल की पीठी एक सेर, घी एक सेर, चीनी सवा सेर और केशर तीन माशे, पिस्ता की हवाई कतरी दो तोला, छोटी इलायची का चूरा एक तोला।

एक चौड़ी सी परात पर कठौती आदि में घी पिघला कर छोड़ो। पीछे पिसी पीठी उसमें डाल कर फेंटो, जब फेंटते-फेंटते उसमें सफेद झाग ही झाग हो जावे, तब चीनी और पिस्ते की हवाई को छोड़ बाकी सब चीजें छोड़ कर थोड़ा और फेंटो (केशर पानी में घोंट कर छोड़ना चाहिये) पीछे एक कढ़ाई में सब को उड़ेल कड़ी-नर्म,

बाले नारङ्गी दूध में न छोड़ कर चीनी के रस के साथ पकाते हैं और पीछे खोवा मिला कर बर्फी बनाते हैं; परन्तु जो स्वाद ऊपर की सिधि से बनी बर्फी में होता है, वह इसमें नहीं होता। दाल की नारङ्गी के रस से दूध नहीं फटता—कच्ची नारङ्गी से दूध में कोई खराबी नहीं आती।

आँच* से अच्छी तरह भूनो। जब उसकी रङ्गत भूनते-भूनते लाल हो जावे और सोंघापन खूब महकने लगे, तब उसे चूल्हे से उतार लो। इधर एक दूसरी कढ़ाई में चीनी का शरबत चढ़ा कर चाशनी तैयार करो। जब साढ़े तीनतार की चाशनी बन जावे, तब उसे चूल्हे से उतार कर बिट मारो। जब चीनी में दाने पड़ने लगें, तब पहिले की भूनी पीठी उसमें छोड़ कर बराबर चलाओ, जब सब एक दिल और गाढ़ा होकर जमने लगे, तब किसी परात आदि में ढाल कर बराबर जमीन में रख दो और ऊपर से पिस्ते की हवाई सब में चिपका दो। दूसरे दिन चाकू से चौकोर काट कर मूँग की बर्फी बना लो। कोई-कोई इसे 'दिल-खुशाल' भी कहते हैं।

कच्चे केले की बर्फी बनाने की विधि

कच्चे केले की छिली फली एक सेर, खोआ डेढ़ पाव, जाय-फल का चूर्ण एक ताला, जावित्री एक तोला, इलायची के दरकचरे दाने एक तोला, पिस्ता की हवाई दो तोला और चीनी दो सेर।

पहिले केले की फली के पतले-पतले कतरे बना कर घी में पूरी की तरह तल कर निकाल लो। उपरान्त सिल पर पीस कर मोम की तरह बना डालो। इसके बाद उसमें खोआ को मसल कर मिला लो और कढ़ाई में थोड़ा घी छोड़ खोआ मिले केले को कढ़ी-नर्म* आँच से भूनो। जब सुगन्धि आने लगे, तब उस में जायफल-जावित्री चूरा करके मिला दो। पीछे चीनी का रस

* कढ़ी-नर्म आँच के माने यह है कि, पहिले कढ़ाई के नीचे तेज़ आँच लगावे, जब खोलने लगे तब धीमी आँच कर दे।

बना कर उसमें छोड़ कर कड़ी नर्म आँच से पकाओ। पकते-पकते जब वह गाढ़ी हो जावे, तब चूल्हे से उतार कर बिट मारो। चाशनी ठण्डी पड़ने पर जब दाने पड़ने लगें, तब किसी परात में थोड़ा सा घी लगा कर डाल दो। ऊपर से पिस्ते की हवाई और इलायची-दाने चिपका दो। दूसरे दिन चाकू से काट कर बर्फी तैयार कर लो। यहाँ एक बात का ध्यान रखना बहुत ही जरूरी है कि, केले की बर्फी के बनाने के लिये लोहे की कढ़ाई इस्तेमाल न करे, क़लई की हुई कढ़ाई में बनावे। नहीं तो बर्फी काली बनेगी।

पके आम की बर्फी

अच्छे पके मीठे जाति के आम का रस दो सेर, खोवा पाव भर, मिश्रा तीन पाव, इलायची एक तोला, बादाम आध पाव, पिस्ता दो ताला और गाय का घी आध पाव।

पहिले बादाम को तोड़ कर पानी में थोड़ी देर भिगो कर छील डालो, उपरान्त सिल पर महीन पीस लो। एक क़लईदार कढ़ाई में घी छोड़ कर गर्म करो, पीछे खोवा और बादाम दोनों को एक में मिला कर मधुरी आँच से भूँनो। जब उसमें सुखी आ जावे और सुगन्धि महकने लगे, तब उसे एक बर्तन में निकाल लो। इसके बाद मिश्री की एकतारा चाशनी बना कर पास रख लो। कढ़ाई में कपड़े में छाना हुआ आम का रस चढ़ा कर चलाते हुए पकाओ। पकते-पकते जब रस गाढ़ा हो कर खोवा की तरह हो जावे तब उसमें भूना हुआ खोवा मिलाकर ऊपर से चाशनी छोड़ दो और खूब जल्दी-जल्दी चला कर पकाओ। पकते-पकते जब रस अच्छी तरह से गाढ़ा

हो जावे, तब कलईदार परात में घी लगा कर जमा दो। ऊपर से अधिकचरे इलायची के दाने और पिस्ते की हवाई चिपका दो दूसरे दिन चाकू से काट लो।

शरीफा की बर्फी

जिस प्रकार से आम के रस की बर्फी बनायी गयी है, उसी तरह पके शरीफा के रस का कपड़े में छान कर चीनी की चाशनी के साथ पका कर बर्फी जमा ले।

बादाम की बर्फी

अच्छे मीठे छिले हुए बादाम एक सेर, गाय का घी आध पाव, मिश्री एक सेर छोटी इलायची का चूर्ण एक तोला, खोवा पाव भर और दूध सवा सेर।

पहिले बादामों को पानी में भिगो कर छील डालो, पीछे महीन पीस कर दूध में मिला दो। इधर कलईदार कढ़ाई में खोवा को एक तोला घी में अच्छी तरह भून डालो। पीछे दूध मिले बादाम को कढ़ाई में चढ़ा कर औंटाओ, पलटे से बराबर चलाते रहो। जब औंटते-औंटते दूध खोवा हो जावे, तब उसमें सब घी छोड़ दो। ऊपर से इलायची पीस कर डाल दो। खोवा को चूरा करके मिला लो। अब दो-चार बार नीचे-ऊपर चला कर मिश्री की एकतारा चाशनी डाल कर पलटे से चलाते रहो। जब सब चीजें पक कर अच्छी तरह गाढ़ी हो जावें, तब कढ़ाई चूल्हे से उतार कर बिट मारो। उपरान्त थाली में घी लगा कर बराबर से जमा दो। यदि इच्छा हो, तो जमाने के पूर्व दो-एक घूँद गुलाब की मिला लो। यह बर्फी बड़ी ही स्वादिष्ट और नेत्रों को हितकारी एवं ताक़तवर है।

पिस्ता की बर्फी

जिस तरह से बादाम की बर्फी बनाना बताया गया है, उसी विधि से पिस्ता की बर्फी बना लीजिये। बाज़ार में जो पिस्ते की बर्फी बिकती है वह पिस्ते की बर्फी नहीं होती। हरे रङ्ग से रँग कर खोवा आदि की बर्फी बना कर तैयार करते हैं और पिस्ता की कह कर बेचते हैं।

कोंहड़े की बर्फी

अच्छा पका कोंहड़ा लेकर छील डाले, पीछे उसके बीज निकाल कर बिलाई कस में कस डाले। बाद को उसी के पानी में उसे उवाल डाले। दो-तीन उवाल आजाने पर चूल्हे से उतार कर ठण्डा कर ले। उपरान्त कण्डे में रख कर निचोड़ डाले और जो पानी उसमें रह गया है, उसे निकाल डाले। बाद को एक पाव घी में उसे मधुरी आँच से लाल रङ्ग का करे। पीछे बराबर की मिश्री की एकतास चाशनी में मिला कर पकावे। जब चाशनी गाढ़ी पड़ जावे, तब उसे चूल्हे से उतार कर बिट मारे, जब दाना चाशनी में पड़ने लगे। तब परात आदि में जमा दे। जमान के पहिले दो-एक वूँद गुलाब यदि मिला दिया जाय, तो उत्तम है।

नारियल की बर्फी

पानीदार नारियल लेकर "नारियल कस" से खुल्व कर महीन कर ले। और सेर पीछे एक छटाँक गौ का घी मिला कर मधुरी आँच से भूने। जब सोंधाहट महकने लगे, तब पाव भर खोवा भी चूर कर मिला दे और पुनः भूने। भुन

जाने पर छः माशे छोटी इलायची का चूर्ण मिला दे और दूनी चीनी को चाशनी ढाल कर पकावे। पलटे से बराबर चलाता रहे। जब पलटे से चाशनी चिपकने लगे, तब चूल्हे से कढ़ाई उतार ले और थाली में धी लगा कर अन्य बर्फी की तरह ढाल कर जमा दे।

कच्चे आम की बर्फी

अच्छे मीठी जाति के गहर आम लेकर सीपो से छील डाले। पीछे बिलाईकस में कस कर ज़ीरा एवं गुदा निकाल ले। उपरान्त सेर पीछे एक छटाँक चूने के पानी में सांन कर दो घण्टे छोड़ दे। बाद को अच्छी तरह साफ़ पानी से धो कर साफ़ कर डाले। फिर पानी में उवाल कर गला ले और आम से ढाई गुनी मिश्री की एकतारा चाशनी में छोड़ पकावे। पकते-पकते जब साढ़े तीन तार की चाशनी तैयार हो जावे, तब चूल्हे से उतार ले और विट मारने लगे। जब दाना चाशनी में पड़ने लगे तब दो-एक वूँद गुलाब या केवड़ा छोड़ थाली में जमा दे। यह बर्फी बिल्कुल खट्टी न बनेगी और अत्यन्त स्वादिष्ट एवं तृप्तिकर होगी।

आम की बर्फी की दूसरी विधि

आम की बर्फी के बनाने की साधारण विधि यह है कि, मीठी जाति के आमों को लेकर छील डाले और गुदा निकाल कर सिल पर पीस ले। बाद को कपड़े में कस कर उसका रस निकाल ले। और तिगुनी चीनी मिला कर फ़लईदार कढ़ाई में चढ़ा कर पकावे। जब पकते-पकते चाशनी गाढ़ी पड़ जावे

और पलटे में चिपकने लगे, तब उसे चूल्हे से उतार कर और कुछ चला कर ठण्डी करे। बाद को सुगन्धि आदि मिला कर जमा ले।

कलाकन्द बनाने की विधि

अच्छा ताज़ा खोवा दो सेर, घी आध पाव, चीनी तीन सेर, छोटी इलायची के दाने दो तोला और गुलाब के इत्र की दो-एक वूँद।

पहिले खोआ को घी में अच्छी तरह भून डाले, जब सुगन्धि आने लगे, तब उसमें शर्बत तैयार कर छोड़ दे और बराबर चलाता हुआ पकावे। जब पलटे में चाशनी लपटने लगे तब इलायची छोड़ दे। इसके बाद चूल्हे से उतार कर कुछ ठण्डी करे। बाद को गुलाब देकर थाली में जमा दे। कलाकन्द और वर्फी में केवल यही अन्तर है कि, वर्फी का खोवा घोटा हुआ रहता है और कलाकन्द का खोवा दानेदार रहता है; परन्तु दोनों के बनाने की विधि एक ही है।

चने की दाल की वर्फी

चने की दली हुई दाल आध सेर, घी अढ़ाई पाव, मिश्री आधी छटाँक, केशर तीन माशे, चीनी का शर्बत एक सेर।

पहिले चने की दाल को एक दिन रात पानी में भिगो कर साफ़ पानी से धो डालो। पीछे खूब वारीक पीस कर घी में बादामी रङ्गत की भून लो और चीनी का रस चढ़ा कर पकाओ। जब दोतारा चाशनी तैयार हो जावे, तब उसमें वह भूनी दाल छोड़ कर चलाते हुए पकाओ। जब पलटे में चीनी

लपटने लगे, तब समझो कि यह तैयार हो गयी। इसके बाद चूल्हे से उतार कर गुलाब की दो-एक वूँद मिला कर परात में घी लगा कर जमा दो।

आलू की बर्फी

अच्छे पुष्ट आलू लाल रङ्ग के लेकर पानी में उबाल डाले। पीछे छील कर मसल डाले और सेर पीछे पाव भर घी और आध सेर खोवा मिला कर मधुरी आँच से भून डाले। जब सुखी आ जावे, तब इयोदी चीनी की तीनतारा चाशनी बना कर उसी में आलू सहित खोवा छोड़ कुछ देर पकावे, जब पलटे से चाशनी लपटने लगे, तब उसे उतार कर बिट मारे और दाना पड़ने पर सुगन्धि मिला कर अन्यान्य बर्फी की तरह जमा ले।

केशरिया बर्फी

जैसे सादी बर्फी बनाने की विधि ऊपर लिखी गयी है उसी तोल से और विधि से खोवा आदि भून कर तैयार करे, पीछे सेर पीछे छः माशे केशर दूध में पीस कर चाशनी की तैयारी पर मिला कर बर्फी जमा ले। पीछे जम जाने पर चाकू से काट ले।

इसी तरह चाहे जिसकी बर्फी बना डाले। बाज़ार में जो बर्फी विकतो हैं, उनमें मीठा इयादा रहता है। हलवाई लोग तिगुनी, चौगुनी चीनी मिला कर बर्फी जमाते हैं।

पेड़े बनाने की विधि

दो सेर ताज़ा खोवा लेकर पाव भर घी छोड़ कर खूब मधुरी आँच से गुलाबी रङ्ग का भून डाले। खोवा जितना

ज्यादा भूना जावेगा, पेड़े उतने ही उत्तम और स्वादिष्ट बनेंगे। केवल भूनने की तारीफ़ से पेड़े छः-छः महीने रह सकते हैं; इसलिये जहाँ तक हो, खोआ अच्छी तरह भूना जावे। जब खोवा में अच्छी तरह सौंघापन महकने लगे, तब उसे कढ़ाई से निकाल ले। अब चीनी की चाशनी ऐसी बनावे, जो थाली में टपकाने से जम जावे। ऐसी चाशनी बना कर चूल्हे से कढ़ाई उतार बिट मार कर दाना बना ले (इसे वूरा कहते हैं) उपरान्त जैसी इच्छा हो बराबर, ड्योढ़ी, दूनी, ढाईगुनी और तिगुनी चीनी मिला कर खोवा और मीठा दोनों मसल कर छोटे-बड़े पेड़े बना डाले।

यदि सुगन्धिदार पेड़े बनाने हो, तो गुलाब या केवड़ा तथा केशर मिला कर पेड़े बनावे।

मदनामृति बनाने की विधि

धोई मूँग की पीठी एक सेर, मीठा दही एक पाव, चीनी दो सेर और केशर चार माशे।

पहिले पीठी को दुबारा सिल पर चन्दन की तरह रगड़ कर मिहीन कर लो। पीछे दही मिला कर खूब अच्छी तरह फेंटो। फेंटते-फेंटते जब शहद की रझत पीठी की हो जावे, तब समझो कि, अब पीठी ठीक हो गई। इसके बाद थोड़ी देर तक ढँक कर पीठी को छोड़ दो। इधर चीनी की एकतारा चाशनी बना कर तैयार करो और केशर को दूध में घोंट कर चाशनी में मिला दो। कढ़ाई को चूल्हे के पास रख लो, जिसमें वह गर्म बनी रहे। उपरान्त तई चूल्हे पर चढ़ा कर घी गर्म करो और उस पीठी को नथने में रख कर अमृति (इमरती) बना कर सेंक डालो। पीछे

रस में डुबोते जाओ। मदनमृति बनाने में आँच तेज़ कभी न रखो, नहीं तो जल जाने का भय है। यह अत्यन्त स्वादिष्ट और चित्त को प्रसन्न करने वाली बनती है।

रसबड़ा बनाने की विधि

उड़द का मैदा आध सेर, खोवा एक सेर।

इन दोनों को एक में मिला कर खूब मसलो। जब उसमें लोच आजाये, तब उसकी लम्बी पोई बना लो और बराबर की लोई चाकू से काट कर पास रख लो। अब किशमिश पाव भर, बादाम पाव भर, सफ़ेद इलायची एक तोला, मिश्री आध पाव संग्रह करो। किशमिश को धो कर साफ़ करलो, बादाम तोड़ कर पानी में भिगो कर छील डालो और मिहीन कतर लो और मिश्री चूर कर लो। सबको मिला पूर बना कर पास रख लो। अब उस लोई में से एक एक लोई उठा-उठा कर कचौड़ी की तरह उसमें यह पूरा बराबर से भरो पीछे मुँह बन्द कर पेड़े की तरह चपटी-चपटी टिकियाँ बना कर तैयार करलो। अब तीन सेर चीनी की एक तारा चाशनी बना कर चूल्हे के पास रख लो, बाद को कढ़ाई में घी गर्म कर उन टिकियों को परी की तरह बादामी रङ्ग के सेंक कर चाशनी में डुबोते जाओ; इसी तरह सब सेंक कर चाशनी में डुबो लो। यदि चाशनी तैयार हो जाने पर दो-एक बूँद गुलाब की मिला ली जावे, तो और भी अच्छा है।

रसबड़ी बनाने की विधि

मैदा एक पाव, सफ़ेदा एक पाव, खोवा एक सेर और घी आध पाव।

पहिले चारों को एक में मल कर पीछे पानी से पतला जलेब बना डाले। इधर चीनी की एक तारा चाशनी तैयार कर पास रखले। उपरान्त बड़े—मोटे छेद के झन्ने में अन्यान्य वूँदियों की तरह घी में तल कर चाशनी में डुवोता जावे। वस समय पर रस से निकाल कर भोजन करे। यह बड़ी स्वादिष्ट लगती है !

मालपुआ बनाने की विधि

अच्छा घर का पिसा आटा एक सेर, दही आध सेर, चीनी डेढ़ पाव।

इन तीनों को एक में मिला कर खूब फँटे। थोड़ा-थोड़ा पानी बीच-बीच में देता जावे। यह जलेब, जैसा जलेबी का पतला बनता है, वैसा बनाना चाहिये। जब जलेब फँट कर तैयार हो जावे, तब चूल्हे पर तई चढ़ा कर घी चढ़ा दे। पीछे एक कटोरी में जलेब भर कर तई में कुछ फैलाता हुआ पूरी के बराबर छोड़ता जावे। तई के नीचे मन्दी आँच रखे। जब एक तरफ़ सिक जावे, तब उसे दूसरी तरफ़ सँकने का उलट दे। जब दोनों तरफ़ सिक जावे, तब उन्हें निकाल कर पौने से दवा कर घी निधार दे।

मालपुआ के बनाने की तीन प्रणाली हैं; उत्तम, मध्यम और अधम ! कितने ही कारीगरों की राय है कि, पहिले आटे में मीठा न मिलाया जावे। जब घी में सँक चुके, तब एकतारा चाशनी में पाग-पाग कर रख ले। यह अत्यन्त मुलायम बनेंगे। अब हम नीचे वे उपकरण बताते हैं, जिनके द्वारा उत्तम, मध्यम और अधम मालपुआ बनते हैं।

उत्तम-प्रणाली	मध्यम-प्रणाली	अधम-प्रणाली
आटा एक सेर; चीनी या गुड़ डेढ़ पाव; दही पाव भर।	आटा आध सेर; सफ़ेदा आध सेर; चीनी या गुड़ एक सेर।	आटा आध सेर; सफ़ेदा अढ़ाई पाव; गुड़ एक सेर।

मलाई की पूरी बनाना

खालिस भैंस का दूध पाँच सेर और अरारोट एक छटाँक।

अरारोट का दूध में घोल डाले। पीछे दो कढ़ाई में छान कर दूध औटने को चढ़ा दे। कढ़ाई जितनी छिछली होंगी उतनी ही मलाई के लिये उत्तम होंगी। जब दूध में दो-तीन उफान आ जावें, तब चूल्हे से आग धीमी कर दे और खड़े होकर दूध को ओसावे। जब झाग से कढ़ाई भर जावे तब ओसाना बन्द कर दे। जितनी धीमी आँव रहेगी, उतनी ही मोटी मलाई कढ़ाई के ऊपर पड़ेगी। जब खूब मोटी मलाई पड़ जावे। तब सावधानी के साथ पौने से एक कढ़ाई की मलाई निकाले, टूटने न पावे। उसे एक थाली पर उलट कर यानी जिधर खुदक मलाई है उसे थाली की तरफ और जिधर दूध पर रही है वह भाग ऊपर की ओर रखे। इसके बाद दूसरी कढ़ाई की मलाई लेकर सीधी यानी जिधर दूध रहा उस तरफ का हिस्सा पहिले वाली मलाई के दूध वाली मोर रख कर किसी कपड़े से दबा कर उसका दूध खुदक कर ले। उपरान्त कढ़ाई में अच्छा घी डाल कर पूरी की तरह उसे तल ले। तलने के समय यह ध्यान रखे कि पूरी टूटने न पावे। इसके बाद चार माशे छोटी

इलायची, मिश्री का चूरा आध पाव, दो वूँद गुलाब तीनों एक में मिला कर पूरी के ऊपर घुरक कर बाँकू से चार-पाँच टुकड़े बना ले, पीछे स्वाद ले।

मलाई की गुफिया

ऊपर बताई रीति से निपनिया दूध की मलाई बना कर, छोटी-छोटी पूरी गिलास या कटोरी से दवा कर काट ले। पीछे किशमिश एक छटाँक, बादाम छिले और कतरे आध पाव, पिस्ता कतरे एक छटाँक, मिश्री का चूरा आध पाव, गुजराती इलायची का चूरा छः माशे और गुलाब की वूँदे दो एक सब को मिला कर पर बना ले, उपरान्त उस मलाई में पूर रख कर दोहरी कर लें और सीकों से गोद कर किनारे अच्छी तरह बन्द कर दे। बाद को कढ़ाई में घी छोड़ कर सावधानी से सेंक ले और भोजन करे।

यदि कड़ी चाशनी बना कर इन्हें पाग लिया जावे तो और भी स्वादिष्ट बन जावेगी।



द्वादश अध्याय

हलुवा-प्रकरण

हलुवा या मोहनभोग



लुवा भी कई प्रकार की प्रणाली द्वारा कई चीजों का बनाया जाता है। हलुवा का दूसरा नाम मोहनभोग भी है। यह खाने में जैसा स्वादिष्ट बनता है, वैसा पुष्टिकर भी होता है। यह उपकरण के भेद से लघुपाक और गुरुपाक हो सकता है। हलुवा में घी अधिक नहीं पड़ता और मोहनभोग में अधिक घी पड़ता है।

हलुवा में जहाँ तक हो, घी बहुत ही अच्छा लगाना चाहिए।

सूजी का हलुवा बनाने की विधि

प्रायः हलुवा सूजी, मैदा और आटे का बनाया जाता है। सूजी का हलुवा उत्तम, आटे का मध्यम और मैदा का निकृष्ट बनता है। हलुवा जितना हो मोटे दाने का बनेगा, उतना ही अधिक स्वादिष्ट बनेगा। अब बनाने की विधि नीचे दी जाती है; इस रीति से बनाया हुआ हलुवा बहुत ही स्वादिष्ट बनता है :—

हलुवा में एक सेर सूजी में अढ़ाई पाव घी से लेकर बराबर यानी सेर भर तक घी लगाया जा सकता है। ऐसे ही मीठा भी बराबर से लेकर तीन गुना तक छोड़ा जा सकता है। अपनी शक्ति और इच्छानुसार चाहे जैसा बना ले।

पहिले सूजी को घी में छोड़ मधुरी आँच से पलटे से बराबर चलाता हुआ भूने। जब कुछ बादामी रङ्गत की सूजी हो जावे, तब इच्छानुसार बादाम के कतरे छोड़ कर भूने। इसके बाद जब बादाम भी सुख पड़ जावे और सूजी से खूब सुगन्धि आने लगे, तब सूजी से तिगुना दूध या पानी गर्म करके छोड़ दे, साथ ही ब्योढ़ी चीनी या मिश्री भी छोड़ दे; परन्तु चलाने से न चूके, नहीं तो गाँठें पड़ जाने का भय है। जब गाढ़ा हो जावे तब उतार ले। हलुवा की तारीफ़ वही है कि, वह मुँह में चिपके नहीं।

मोहनभोग बनाने की दूसरी विधि

सूजी आध सेर, घी आध सेर, चीनी अढ़ाई पाव, दूध डेढ़ सेर, बादाम डेढ़ छटाँक, किशमिश एक छटाँक, पिस्ता एक तोला, छोटी इलायची छः माशे, केशर दो माशे और गुलाब जल एक छटाँक।

पहिले मेंवा बगैरह को चीन-कतर कर अपने पास रख ले; पीछे चीनी को दूध में छान कर अङ्गारों पर रख दे। उपरान्त कढ़ाई चूल्हे पर चढ़ावे और सब घी छोड़ कर सूजी को भूने और बराबर चलाता रहे। जब सूजी बादामी रङ्गत की भुन जावे और सुगन्धि आने लगे, तब दूध छोड़ कर उसे जल्दी-जल्दी चलावे, गाँठें न पड़ने पावें। जब आधा गाढ़ा हो जावे, तब उसमें सब चीजें छोड़ दे। केशर यदि पहिले ही दूध में थोड़ा कर छोड़ दी जावे, तो हलुवा का रङ्ग बहुत ही अच्छा होगा। तैयार हो जाने पर उतार ले।

कितने ही लोग चीनी दूध में न घोल कर पानी में घोलते हैं और शर्बत की चाशनी बना कर छोड़ते हैं। गर्म पानी के पड़ने से मोहनभोग का घी ऊपर आ जाता है।

मूँग की दाल का मोहनभोग

कच्ची मूँग की दाल एक सेर ले कर पानी में भिगो दे। वह अच्छी तरह फूल जावे, तब उसके छिलका अलग कर ले और सिल पर पीसे, यह ख्याल रहे कि, वह ज्यादा महीन न पिसे, क्योंकि ज्यादा महीन दाल का मोहनभोग उत्तम नहीं बनता। उपरान्त बराबर का घी छोड़ कर मधुरी आँच से भूने और बराबर पलटे से चलाता रहे। जब उसमें सुगन्धि आने लगे, तब थोड़ी-थोड़ी चीनी और पानी छोड़ कर चलावे। इसी समय उसमें वादाम, पिस्ता और इलायची आदि भी कतर कर छोड़ दे। जब एक कर अच्छी तरह गाढ़ा पड़ जावे, तब उतार ले और दो बूँद गुलाब छोड़ दे।

चने की दाल का हलुवा

चार घण्टे पहिले चने की दाल को पानी में भिगो दे। जब अच्छी तरह दाल फूल जावे, तब उसे कई पानी से धो डाले और सिल पर कुछ मोटी पीस ले। चने की पिसी पीठी यदि एक सेर हो, तो घी एक सेर, खोवा आध पाव, दूध एक सेर, किशमिश एक छटाँक, पिसा इलायची एक तोला, केशर दो माशे संग्रह करे। पहिले केशर को दूध में घोट कर रख ले। उपरान्त खोवा को घी में खूब लाल भून डाले और ठण्डा कर चूर कर के पास रख ले। किशमिश बीन कर धो डाले। उपरान्त कढ़ाई में घी छोड़ कड़-कड़ा ले और पीठी छोड़ कर

मधुरी आँच से भूने। भूनते-भूनते जब उसकी कचाइन जाती रहे और गुलाबीपन आ जाय तथा वह सुगन्धि देने लगे, तब ढाई छटाँक चीनी साफ़ कर दूध में छान कर छोड़ दे और जल्दी-जल्दी पलटे से चलावे; जिसमें गाँठे न पड़ने पावे। पीछे खोवा, किशमिश और इलायची तथा केशर भी छोड़ कर मिला दे और जब अच्छी तरह गाढ़ा हो जावे तब उतार ले।

भुट्टा का हलुवा

हरी हरी नरम दुधगर भुट्टे (मकई) की वालें लेकर पत्ते अलग कर चाकू से छील डाले। पीछे सिल पर महीन पीस डाले। पीछे बराबर का घी छोड़ मधुरी आँच से भूने। जब उस में सुगन्धि आने लगे, तब चीनी, दूध, बादाम, किशमिश और इलायची आदि छोड़ कर और हलुवों की तरह पका ले। यदि इस में मिश्री की चाशनी बना कर छोड़ी जावे, तो यह और भी उत्तम बनेगा।

हरे चने का हलुवा

जिस तरह से भुट्टे का हलुवा बनाया गया है, उसी तरह हरे चने (होरहा) का हलुवा भी बनाया जाता है। यह हलुवा भी बड़ा ही स्वादिष्ट और रुचिकर एवं पुष्ट बनता है।

किशमिश का हलुवा

पानी में भिगो कर किशमिश को धो डाले, उपरान्त सिल पर महीन पीस डाले। पिसी किशमिश एक सेर, घी तीन छटाँक, इलायची पिसी एक तोला, मिश्री पाव भर और खोवा आध पाव।

खोवा को एक छटाँक घी में अच्छी तरह बादामी रङ्ग का

भून कर पास रख ले। पीछे आध पाव घी में किशमिश छोड़ पलटे से चलता हुआ मन्दी आँच से भूने। जब किशमिश गल जावे, तब मिश्री की चाशनी बना कर उसमें छोड़ कर जल्दी-जल्दी चलावे, जब गाढ़ी होने आवे, तब खोवा, इलायची आदि भी छोड़ दे। उपरान्त अच्छी तरह पका कर उतार ले।

बादाम का हलुवा

अच्छे और मीठे बादाम तोड़ कर पानी में भिगो दे और आध सेर बादाम सिल पर पीस कर महीन कर ले। पीछे बराबर का घी ले कर मधुरी आँच से भूने। जब कुछ सुखी आ जावे, तब एक तोला बंशलोचन, एक तोला गुजराती इलायची, एक तोला खीर-ककोली, एक तोला पिस्ता; एक माशे स्याह मिर्च को महीन पीस कर डाल दे। पीछे एक सेर मिश्री की चाशनी दूध में बना कर छोड़ दे और धीमी धीमी आँच से गाढ़ा करे। उपरान्त थाली में जमा दे ऊपर से चाँदी के वर्क चिपकां दे और एक एक तोला की बर्फी काट कर दूध के साथ खावे। यह हलुवा बड़ा ही पुष्ट होता है। इसी तरह लुआरे का हलुवा भी बनाया जाता है।

लौकी का हलुवा

पहिले लौकी को छील कर भीतर का बोज और गूदा निकाल डालो। पीछे बिलार्डकस में कस कर उसी के पानी में उवाल लो। पीछे ठण्ढा कर के महीन मसल लो अथवा सिल पर महीन पीस कर कपड़े में छान कर रस निकाल लो। बराबर का घी कढ़ाई में चढ़ा कर रस और मिश्री छोड़ पकाओ। आँच तेज न हो। पलट से बराबर चलाते रहो। जब सब गाढ़ा

हो कर पलटे से लिपटने लगे, तब इलायची पीस कर छोड़ दो और उतार कर ठण्डा कर भोजन करो। इच्छा हो तो किशमिश और दो-एक वूँद गुलाब के इत्र की भी छोड़ दो।

अदरक का हलुवा

पाव भर अच्छा अदरक ले कर पानी से अच्छी तरह धो डाले। पीछे उसे सिल पर खूब महीन पीस कर कपड़े में छान कर रस निकाल ले और एक छटाँक सूजी में मिला कर पाव भर घी में मधुरी आँच से भूने। जब मैदा में वादामी रङ्ग आ जावे, तब डेढ़ पाव मिश्री की एक तारा चाशनी बना कर उसमें छोड़े और मधुरी आँच से पकावे। जब पलटे में लपटने लगे, तब दो माशे इलायची को पीस कर मिला दे और चूल्हे से उतार कर किसी बर्तन में जमा दे। उपरान्त एक-एक तोले की वफी बना कर खावे। यह हलुवा कफ-जनित रोगों को दूर करने वाला और खाँसी को हितकर होता है।

पेठे (कौंहड़े) का हलुवा

तीन वर्ष का पुराना पेठा ले कर छोल डाले, पीछे बीज निकाल कर फेंक दे और गूदा पानी में उवाल कर सिल पर महीन पीस डाले। अब बराबर का खोवा मिला कर फेंट डाले। और दो सेर मिश्री की एकतारा चाशनी बना कर पास रख ले। उपरान्त दो तोला सोंठ, एक छटाँक जीरा, दो तोला धनिया के बीज, दो तोला दालचीनी, दो तोला स्याह मिर्च, और चार तोला छोटी इलायची सब को ज़रा सा पीस कर पास रख ले। अब पेठा मिले खोवे के बराबर घी और पेठा कढ़ाई में

को छोड़ कर मधुरी आँच से भूने। जब उसमें सुर्खी आ जावे, तब चाशनी डाल कर पलटे से बराबर चलाता रहे। जब कुछ-कुछ पलटे में लपटने लगे, तब सब मसाला मिला कर चूल्हे से उतार ले।

पेठे का हलुवा बनाने की दूसरी विधि

कौहड़ा एक सेर, सफेदा आध पाव, मिश्री आध सेर, घी एक पाव, दालचीनी दो आने भर, लौंग दो माशे, बादाम छिले-कतरे एक छटाँक, किशमिश एक छटाँक पिस्ता का जीरा एक छटाँक।

पहिले कौहड़े को छोल कर बीज और गूदा साफ कर ले। गूदा भी बीजों से अलग कर पानी में उवाल डाले। उपरान्त सिल पर महीन पीस कर कपड़े में छान कर रस निकाल ले। अब इस रस में सफेदा और मिश्री मिला कर फेंट डाले। बाद को कढ़ाई में घी छोड़ कर गर्म करे। उसमें लौंग का तड़का तैयार कर कौहड़े के रस को छौँक दे और जल्दी-जल्दी चलावे। जब कुछ देर पकने के बाद वह गाढ़ा हो कर पलटे से लपटने लगे, तब उसमें और सब चीजें भी छोड़ दे और सब को चला फिरा कर एक में मिला कर उतार लें। पीछे थाली में घी लगा कर जमा दे। ऊपर से चाँदी के बर्क लगा कर काम में लावे।

इलायची का हलुवा

एक छटाँक छोटी इलायची का छिला दाना और उतना ही वंशलोचन ले कर गौ के दूध में पीस डाले। उपरान्त दो सेर

दूध में मिला कर कढ़ाई में औटावे तीन पाव मिश्री भी छोड़ दे। जब औटते-औटते सब चीजें गाढ़ी हो जावें, तब उसे उतार कर थाली में जमा दे। पीछे एक तोला खा कर ऊपर से दूध पीवे, यह हलुवा दिल-दिमाग का तरावट देने वाला, नेत्रों को हितकारी और बल-वीर्य को बढ़ाने वाला है।

आँवले का हलुवा

आध सेर आँवल लेकर सिल पर पीस डालो। उपरान्त कपड़े में छान कर रस निकाल लो। अब ढाई सेर निपनिया दूध ले कर उसी में रस मिला कर खोवा बना डालो। पीछे घी में खोवा को भून कर पास रख लो। दो सेर एकतारा मिश्री की चाशनी बना लो। चार तोला वंशलोचन, एक तोला पीपल, दो तोला दालचीनी, आधी छटाँक धनिया का ज़ोरा, एक छटाँक दोनों ज़ोरा, दो तोला सोंठ, आधी छटाँक काली मिर्च और एक छटाँक इलायची को पीस कर खोवा में मिला दो। उपरान्त मिश्री की चाशनी में सब को पकाओ और जब गाढ़ा हो जावे तब उसे थाली में जमा लो। यह हलुवा भी दिल-दिमाग की तरावट, बल-वीर्य और नेत्रों को ज्योति को बढ़ाने वाला है। प्रातःकाल दो तोला खा कर ऊपर से आध सेर दूध पीना चाहिये।

पर्क आम का हलुवा

मीठे जाति के देशों आमों का रस तीन सेर, मिश्री डेढ़ सेर, घो सेर भर, दूध दो सेर, शहद पाव भर, सेमर का मूसरा एक तोला, छिले और कतरे बादाम एक छटाँक, सालिम मिश्री एक छटाँक, छोटी पीपल एक छटाँक, सिंघाड़े का आटा एक छटाँक,

तीनों तूदरी चार तोले, खीर ककली चार तोले और आरारोट आध पाव ।

पहिले बादाम, सिंघाड़े का आटा और आरारोट को थाड़े से घी में अच्छी तरह भून डालें । बाद को शहद और आम के रस को किसी कलईदार बर्तन में मधुरी आँच से पकावे । जब दोनों एक दिल हो जावें, तब दूध भी छोड़ दे और तेज़ आँच से पकावे । यह ध्यान रहे कि, उसे चलाता बराबर रहे जब सब का मावा बन जावे, तब घी छोड़ कर भूने । भुन जाने पर सब मसाला डाल कर मिश्री की चाशनी मिला कर पकावे । गाढ़ा हो जाने पर थाली में जमा ले । पीछे दो तोला दूध के साथ खावे । यह भी बल-वीर्य को बढ़ाने वाला है ।

पपीते का हलुवा

अच्छे पके पपीते को लेकर छील डालो और बीज निकाल कर पीस लो । पीछे कपड़े में छान कर रस निकाल लो । यदि रस एक सेर हो, तो खोवा पाव भर, घी आध पाव और मिश्री आध सेर संग्रह करो ।

मिश्री की एक तारा चाशनी बना कर रख लो । पीछे खोवा को पपीते के रस में फेंट कर घी में भूनो जब रस और खोवा भुन कर मावा बन जावे और सुगन्धि आने लगे, तब उसमें मिश्री की चाशनी छोड़ दो और पलटे से चलाओ । यदि इच्छा हो, तो किशमिश और, बादाम भी बीन-कतर कर छोड़ दो और जब पलटे से लपटने लगे, तब किसी बर्तन में जमा दो । यह हलुवा हृद-रोग वालों को बढ़ा ही मुफीद है ।

काशीफल का हलुवा

लाल पका काशीफल ले और उसे छील कर मोटे-मोटे कतरे बना डाले। पीछे एक चौड़े मुँह के वर्तन पर एक कपड़ा बाँध दे और भीतर आधा वर्तन पानी भर कर ऊपर कतरे रख दें तथा किसी वर्तन से ढँक कर नीचे आँच जलावे। जब भाप से काशीफल गल जावे, तब उसे हाथ से मसल कर एक दिल कर डाले। उपरान्त दो सेर मिश्री की चाशनी तैयार करे; और घी में मथे कौहड़े को डाल कर पलटे से जल्दी-जल्दी चलाता रहे। जब वह अच्छी तरह भुन जावे, तब चाशनी छोड़ दे और पलटे से बराबर चलाता रहे। जब पक कर पलटे से लपटने लगे, तब दो माशे केशर दूध में घोंट कर डाल दे और एक तोला छोटी इलायची पीस कर या दरकचरी करके मिला दे।

गाजर का हलुवा.

अच्छी मोटी-मोटी गाजर ले कर पानी में उबाल डालें और बीच की मोटी नस अलग कर के सिल पर महीन पीस डालें। गाजर की पिसी पीठी एक सेर हो, तो पाव भर खोवा, आध सेर घी, एक सेर मिश्री की एकतारा चाशनी दो माशे केशर, छटाँक भर छिले और कतरे वादाम और एक छटाँक किशमिश तथा एक तोला छोटी इलायची संग्रह करे। घी में खोवा भून डालें; जब खोवा भुन जावे, तब पीठी को भी भून डाले। पीछे काशीफल की तरह चाशनी में सब को पका ले और मेवा आदि मिला कर भोजन के काम में लावे।

हरीरा बनाने की विधि

गेहूँ का दरिया एक सेर, घी एक सेर, चीनी दो सेर, केशर दो माशे, किशमिश एक छटाँक, इलायची एक तोला और दूध चार सेर ।

पहिले दरिया को घी में छोड़ कर मधुरी आँच से खूब भूने । जब उसकी वादामी रज्जत हा जावे और सुगन्धि आने लगे, तब दूध छोड़ कर पलटे से चलाता रहे । जब अच्छी तरह दरिया पक कर गाढ़ा होने पर आवे, तब केशर और चीनी डाल कर सबको एक में घोंट कर पका ले । यह दरिया का हलुवा अत्यन्त बल-दायक और स्वादिष्ट बनता है । इसे ही हरीरा कहते हैं । यह स्त्री को प्रसव होने के समय खिलाया जाता है ।

इसी प्रकार बुद्धिमानी के साथ चाहे जिस वस्तु का हलुवा बना कर भोजन करे । पोस्त के दाने, चिरौजी, पिस्ता, चिल-गोजा आदि का हलुवा वादाम के हलुवा की तरह बनाया जाता है ।



त्रयोदश अध्याय

मोदक-प्रकरण

लड्डू



लड्डू भी कई प्रकार से कई पदार्थ के बनाये जाते हैं। पाक-शास्त्र में इसका नाम “मोदक” कहा गया है। नाना प्रकार के उपकरणों के द्वारा मोदकों के स्वाद का परिवर्तन होता है, जो तृप्ति-कर बनता है। इसके पाक-विधान को सविस्तार वर्णन करना तो कठिन बात है; हाँ, दो-चार मोदकों के बनाने की दिधि नीचे प्रकाशित की जाती है। इन्हीं कतिपय विधियों के द्वारा बुद्धिमान् सब प्रकार के मोदक बना लेते हैं।

मोतीचूर के लड्डू

जिस प्रकार वूँदी बनाने के लिये बेसन का जलेब फेंट कर तैयार किया है, उसी प्रकार एक पाव मैदा और तीन पाव बेसन दानों का जलेब तैयार कर लो। पोछे कढ़ाई में घी छोड़ महीन झन्ने के द्वारा वूँदी तल सात-तारा चाशनी में पाग लो और ठण्डी कर के हाथों में घी लगा-लगा कर लड्डू बना लो। लड्डू बाँधने के पहिले, यदि इच्छा हो, तो इलायचीदाने और

किशमिश मिला सकते हो। जब लड्डू बँध जावे, तब पिस्ता की हवाई कतर कर सब में चिपका दो।

बूँदी के लड्डू

पहिले बताई रीति से बूँदी घी में तल कर दो-तारा चाशनी में अथवा साढ़े तीन-तारा चाशनी में पाग कर लड्डू बना लो। दो-तारा चाशनी में पगी बूँदी मुलायम होगी और साढ़े तीन-तारा की पगी कड़ी बनेगी।

दिल-पसन्द मोदक

एक सेर मैदा, आध सेर सफ़ेदा और एक पाव खाशा* को एक में मिला कर पानी से घोल जलेब फँट डाले। पीछे बूँदी की तरह घी में तल कर एक-तारा चाशनी में पाग ले। आध घण्टे बाद दो-एक बूँद गुलाब की छोड़ कर थोड़ी किशमिश, काली मिर्च, बादाम के क़तरे और गरी मिला कर लड्डू बना ले।

नुकती के लड्डू

मोतीचूर और नुकती में कोई विशेष अन्तर नहीं है। मोतीचूर सात-तारा चाशनी में पागा जाता है, नुकती केवल एक तारा चाशनी में। एक सेर बेसन की नुकती में चार सेर या पाँच सेर चीनी पहिले चाशनी बनाने में लगती है; पीछे आधी

* खाशा का दूसरा नाम निसास्ता भी है। इसके बनाने की यह विधि है कि, मैदा को पानी से कड़ा सान कर किसी बड़े बर्तन में उसे पानी से धोते हैं। धोते-धोते जो भूसी हाथ में रह जाती है उसे फेंक देते हैं पीछे ऊपर का पानी निशार कर जो सफ़ेद खंश नीचे बैठ जाता है, उसी को 'खाशा' या 'निसास्ता' तथा 'गेहूँ' का सत्त या 'फूल' कहते हैं।

चाशनी वच ज़ाती है, जिससे वेसन से दूनी ही चीनी में नुकती तैयार हो जाती है। नुकती बनाना आगे बताया जा चुका है, उसी तरह बना कर लड्डू बना लो।

वेसन के लड्डू या मगद के लड्डू

घर का बढ़िया पिसा वेसन एक सेर लेकर उसमें एक छटाँक दूध छोड़, दोनों हाथों से मसल डाले। ऐसा करने से वेसन में कुछ छोटे-छोटे रवे पड़ जावेंगे। उपरान्त कढ़ाई में बराबर का घी छोड़ कर मधुरी आँच से वेसन को भूने। पलटे से बराबर चलाता रहे, नहीं तो जल जाने का भय है। जब उसमें सुगन्धि आने लगे, तब ज़रा सा दूध का छौंटा मार कर देखे। दूध पड़ने से कड़कड़ाहट की आवाज़ निकले, तब समझ ले कि, वेसन भुन गया। पीछे बराबर, ड्यौड़ा या दूना बूरा अथवा मिश्री का चूरा मिला कर मसल डाले। मोठा ठण्डे वेसन में मिलाना चाहिये। इसके बाद इलायची के दाने दो तोले, काली मिर्च एक छटाँक मिला कर लड्डू बाँध ले। बूरा बनाने की विधि मिश्रान्न-प्रकरण में बताई जा चुकी है। उसी विधि से बूरा बना कर लड्डूओं में मिलाले। लड्डूओं में विशेष करके बूरा ही मिलाया जाता है; क्योंकि बूरे के रवे मुँह में पड़ने से स्वादिष्ट मालूम पड़ते हैं।

दल या सूजी के लड्डू

एक सेर मैदा ले कर उसे वेसन की तरह, छटाँक भर दूध में मसल डालो, जिससे उसमें कुछ रवे पड़ जावें। उपरान्त बराबर का घी कढ़ाई में छोड़ मन्दी आँच से भूना। जब मैदा बादामी रङ्ग की भुन जावे, तब चूल्हे से उतार कर किसी

परात आदि में ठण्ठा कर लो। पीछे बराबर या ल्योढ़ी मिश्री का चूरा या वूरा मिला कर सब को मसल लो और दो तोला इलायची के दाने मिला कर लड्डू बाँध लो। इसी तरह सूजी के लड्डू भी बना लो।

हीर-मोदक बनाने की विधि

एक सेर अच्छा ताज़ा खोवा और आध सेर सफ़ेदा, दोनों को एक में मसल कर दूध से जलेब बनाओ। यह ध्यान रहे कि, उसमें गाँठें न रहने पवें। यदि इसे फरारी बनाना हो, तो सफ़ेदा की जगह आरारोट मिला कर फेंटो। उपरान्त कढ़ाई में घी छोड़ कर मिहीन झन्ने में वूँदी झार कर तल डालो। पीछे तीन-तारा चाशनी में पाग लो। एक घण्टे के बाद दो तोल इलायची दाने, एक छटाँक किशमिश मिला कर लड्डू बना डालो और एक छटाँक पिस्ता की हवाई कतर कर लड्डुओं पर चिपका दो। यह मोदक अत्यन्त मुलायम और स्वादिष्ट बनते हैं।

दधि मोदक बनाने की विधि

अच्छा ताज़ा भैंस का दही दो सेर ले कर एक कपड़े में बाँध कर लटका दो। उसमें से पानी जब टपकने लगे। तब हाथों से कपड़े को धीरे-धीरे पेंठते जाओ। पेसा करने से दही का सब पानी निकल जावेगा। इसके बाद एक पाव आरारोट मिला कर उसे खूब फेंटो। बीच-बीच में उसी दही के पाना का छोट्टा देते जाओ। जब वूँदी के घेसन की तरह जलंब तैयार हो जावे तब कढ़ाई में घी छोड़ कर महीन छेदों के झन्ने से वूँदी टपका कर साढ़े ताँन-तारा चाशनी में पागते जाओ। जब

सब दही की वूँदी तल कर चाशनी में डुबो चुको, तब एक तोला छोटी पीपल, दो तोला इलायची, एक छटाँक किशमिश और छटाँक भर गोल मिर्च मिला कर मोदक बाँध लो। यह मोदक अत्यन्त मुलायम और कफ, खाँसी आदि रोग वालों को हितकारी है।

मूँग के लड्डू बनाने की विधि

मूँग के लड्डू दो प्रकार से बनाये जाते हैं—एक तो मूँग की दाल को धोकर धूप में सुखा और उसका मैदा पीस कर; दूसरे दाल को पीठी पीस कर। जिसमें सुभीता पड़े, उस तरह से बनावे; किन्तु बेसन की अपेक्षा पीठी के लड्डू कुछ अधिक स्वादिष्ट बनते हैं। एक सेर दाल को बराबर के घी में बादामी रङ्गत का भून डाले। पाव भर खोवा भी घी में भून कर बादामी रङ्गत का मिला ले। इसके बाद एक सेर मिश्री की तीन-तारा चाशनी बना कर चूल्हे से उतार ले; उसमें सब बेसन और खोवा मिला दे और पलटे से बराबर चलाता रहे। जब सब चीज़ें मिल कर चाशनी गाढ़ी पड़ने लगे, तब पुनः चूल्हे पर चढ़ा कर पकावे। साथ ही किशमिश आदि भेवा भी छोड़ दे। जब अच्छी तरह गाढ़ी हो जावे, तब किसी परात में उड़ेल कर ठण्डा कर ले। उपरान्त हाथ में घी लगा कर लड्डू बना ले।

चने की दाल के लड्डू

दो घण्टे पहिले चने की दाल को पानी में भिगो कर पानी से अच्छी तरह धो डाले। उपरान्त सिल पर महीन पीस डाले। और पाव भर ताज़ा खोवा मिला कर सवा सेर घी में

भूने। भूनते-भूनते जब दाल में से सुगन्धि आने लगे, तब उसे चूल्हे से उतार, परात आदि में फैला कर ठण्डा करे और दो सेर मिश्री का चूरा अथवा बूरा, एक छटाँक साफ़ की हुई किश-मिश, एक छटाँक छिले और कतरे बादाम, दो तोला छोटी इलायची के दाने और आधी छटाँक गोलमिर्च मिला कर सब को मसल डाले। उपरान्त लड्डू बाँध ले। यह लड्डू बंसन के लड्डू से अधिक स्वादिष्ट बनेंगे।

रसना-रञ्जन मोदक

खोवा एक सेर, बादाम छिले आध सेर, गेहूँ का निसाश्ता पाव भर, घी तीन पाव और मिश्री ढेढ़ सेर।

पहिले बादाम को पानी में भिगो कर छील डालो। उपरान्त सिल पर रगड़ कर महीन पीस लो और खोवा, निसाश्ता और बादाम की पीठी तीनों को एक में फेंको। फेंटते-फेंटते जब फेन अच्छी तरह उठने लगे, तब उसका जलेब तैयार कर और मिहीन से मिहीन छेद के झन्ने से उसके नुकती तल कर तैयार करो। पीछे मिश्री की चार-तारा चाशनी में पाग कर ठण्डा कर लो और चार माशे केशर दूध में घोट कर मिला दो। फिर पलटे से चला-चला कर मिलाते रहो। जब चाशनी अच्छी तरह से ठण्डी पड़ कर दाने पड़ जावें, तब दो तोला इलायची के दाने मिला कर लड्डू बना लो।

चुटिये के लड्डू

एक सेर घर के पिसे गेहूँ के आटे में पाव भर घी का मोयन दे कर दूध से या पानी से खूब ही कड़ा गूँधे। जैसे ही आटा लुढ़ियाय जावे वैसे ही उसमें से थोड़ी-थोड़ी लोई तोड़ मुटिया

बना-बना कर पास रख ले। पीछे घी में मधुरी आँच से वादामी रङ्गत का सेंक ले और तोड़ कर ठण्डा कर ले। वाद में या तो हाथों से मसल कर अथवा ओखली में कूट कर खूब महीन चलनी से चाल डाले। पीछे पाव भर खोवा भी चलनी से चाल कर मिला ले और कढ़ाई में बराबर का घी छोड़ मधुरी आँच से भूने। जब सुगन्धि आने लगे, तब उसे ठण्डा कर ले और बराबर की मिश्री, वादाम, पिस्ता, किशमिश, इलायचीदाने और दो-एक वूँद गुलाब की मिला कर लड्डू बाँध ले। यह लड्डू अत्यन्त स्वादिष्ट बनते हैं। इनका दूसरा नाम "मनहर-मोदक" भी है, यह मारवाड़ियों के यहाँ उत्सवादि में अधिक बनाये जाते हैं।

हरे चनों के लड्डू

होरहा छील कर सिल पर चन्दन की तरह महीन पीस डाले। पीछे सेर में एक छटाँक के हिसाब से मैदा मिला कर खूब फेंट डाले। उपरान्त कढ़ाई में घी छोड़ कर वूँदी की तरह झन्ने के ज़रिये वूँदिया झार कर तिगुनी चीनी की चाशनी* में डुबो कर ठण्डी कर ले और मेवा वगैरह मिला कर लड्डू बना डाले।

मगदल बनाने की विधि

मगदल मूँग की दाल का या उड़द की दाल का अथवा सूजी का बनाया जाता है। विधि तीनों की एक ही है। मूँग

* लड्डू में चाशनी जो लगती है, वह तीन-तारा से लेकर सात-तारा तक लगती है; इसलिये जैसी इच्छा हो वैसी चाशनी बना कर अथवा विधान के अनुसार बना कर व्यवहार में लाना चाहिये।

की दाल खड़ी लेकर भाड़ में अँकुरवा ले और गर्म-गर्म दल कर छिलका अलग कर ले। बाद को पीस कर बेसन बना ले। पीछे दूना घी छोड़ कर मधुरी आँच से भूने; जब खूब अच्छी तरह सुगन्धि आने लगे, तब उसे ठण्ढा होने को चूल्हे से उतार एक परात में उड़ेल दे। उपरान्त गदेली के सहारे उसे फेंटना शुरू करे। फेंटते-फेंटते जब मक्खन की तरह वह फूल जावे और पानी में डालने से डूबे नहीं; तब उसमें बराबर की मिश्री का चूरा, दो तोला दरकचरी इलायची, एक छटाँक गरी कतर कर मिला दे। बाद को छोटी लोई तोड़ गोली बना पेड़े की तरह चिपटी कर ऊपर से पिस्ते की हवाई चिपका कर रखता जावे। यह जाड़े की ऋतु में ही अधिक बनाया जाता है।



चतुर्दश अध्याय

फलाहार-प्रकरण

फलाहार



मारे हिन्दू-धर्म में व्रतादि बहुत करने पड़ते हैं; क्योंकि व्रतादि में जो लोग उपवास करते हैं, उन्हें महान् पुण्य एवं मुक्ति की प्राप्ति होती है—ऐसा आचार्यों ने मुक्त-कण्ठ से कहा है। जितने व्रत हैं, उनमें या तो लोग निराहार रहते हैं या फलाहार करते हैं। फलाहार में वे सब पदार्थ बना कर खाये जाते हैं, जिनमें अन्न का संसर्ग नहीं होता। बाज़ार में हल-

वाइयों के यहाँ जो फलारी चीज़ें विकती हैं, उनको गरीब लोग खरीद कर नहीं खा सकते। दूसरे इनी-गिनी चीज़ें मिलती हैं। इन्हीं सब बातों को विचार कर इस ग्रन्थ में एक अध्याय फलाहार का दिया गया है; जिसके द्वारा सर्व-साधारण अपने घर पर फलाहार के नाना प्रकार के उपयुक्त व्यञ्जन थोड़े व्यय में बना कर अपनी क्षुधा को निवारण करें। गरीब-अमीर दोनों ही के उपयुक्त पदार्थ बनाने की विधि यथाक्रम नीचे प्रकाशित की जाती है: —

फलाहारी भात

जैसे नित्य प्रति धान के चावल लोग बना कर खाते हैं, वैसे ही व्रत में भी चावल बना कर खा सकते हैं। व्रत में चावल धान के नहीं बनते; किन्तु पसाई के चावल अथवा कूट्ट के चावल बना कर खाये जाते हैं। पसाई और कूट्ट के चावल बाज़ार में विकते हैं। उन्हें बाज़ार से ले आवे। पुनः उन्हें चीन-फटक कर साफ़ करले। एक सेर पसाई के चावल को धोकर पतीली में भरले। पीछे उसमें पानी चावलों से एक पोर ऊँचा भर कर पकावे। जब चावलों में एक उवाल आजावे, तब उसे चला दे और एक कटोरी पतीली के मुँह पर रख कर उसमें पानी भरदे। अर्ध बहुत तेज़ न रखे। थोड़ी देर में चावल पक जावेंगे। यदि पानी कुछ कम पड़े, तो उसी कटोरी का पानी उसमें छोड़ दे। यहाँ यह ख्याल रखे कि, जैसे धान के चावलों में माड़ निकाला जाता है, वैसे पसाई या कूट्ट के भात में माड़ नहीं निकाला जाता। जैसे बिना माड़ के भात बनाने की विधि बताई गयी है, उसी विधि से इन्हें बनावे।

फलाहारी-दाल

फलाहारी दाल चिरौंजी, सेम के बीज, खरबूजे, ककरी आदि के बीजों की बनाई जाती है। उनके बनाने की विधि यह है कि, चिरौंजी के दाने पाव भर लेकर पानी में भिगो दे। जब वह अच्छी तरह फूल जावे, तब मसल कर उसका छिलका धो डाले। पीछे पतीली में थोड़ा सा घी छोड़ कर ज़ीरा का चघार तैयार करे और धोई चिरौंजी छौंक कर खूब भून डाले। पीछे एक माशे केशर पानी में घोट कर डाल दे। छोटी इलायची एक

माशे, स्याह मिर्च दो माशे, धनिया चार माशे और सेंधा नमक अन्दाज़ से पीस कर छोड़ दे और दो-एक बार नीचे ऊपर चला कर अन्दाज़ से पानी छोड़ पका ले ।

इसी तरह अन्य दाल भी बनाने । फलाहारी-दाल में हल्दी, हाँग, साँभर निमक आदि नहीं पड़ते । इनकी जगह केशर, लौंग और सेंधा निमक पड़ता है ।

फलाहारी कढ़ी

फलाहारी कढ़ी अनेक पदार्थों की बनाई जाती है ; जैसे—अरबी, आलू, रतालू, भिण्डो आदि ! अरबी की कढ़ी दो प्रकार से बनाई जाती है; एक तो कच्ची अरबी छील कर उसको कतर कर घाम में सुखा लेते हैं और उसका आटा पीस कर काम में लाते हैं * दूसरे ताज़ी अरबी को उवाल कर, तब उसे काम में लाते हैं; परन्तु ताज़ी अरबी की अपेक्षा सूखी अरबी की कढ़ी अच्छी और स्वादिष्ट बनती है । बनाने की विधि यह है:—

अरबी का आटा डेढ़ पाव—यदि आटा न हो, तो ताज़ी अरबी एक सेर—लेकर उवाल डाले और छील कर पीतल की चलनी पर दवा कर महीन करले या हाथ से मसल डाले । पीछे उस में से-तीन हिस्सा मथी अरबी लेकर आधा पाव अरारोट या सिंघाड़े का आटा मिला कर फेंटे । अन्दाज़ से सेंधा नमक-मिर्च पीस कर मिला ले । उपरान्त कढ़ाई में घी

* अरबी की तरह आलू, रतालू, सफरकन्द आदि को भी छील कतर कर घाम में सुखा कर आटा बनाया जाता है । पुनः समय पर उनके द्वारा अनेक पदार्थ बनाये जाते हैं । गृहस्थी में इन सब को फसल पर संग्रह करके रखा जाता है ।

चढ़ा कर बेसन की पकौड़ी की तरह पकौड़ी तोड़ कर तल डाले। जब पकौड़ी बना चुके, तब पाव भर खट्टा दही कपड़े में छान कर उस बचे हुए एक हिस्से में मिला कर पतला घोल ले और कढ़ाई में छदाम भर ज़ीरा, पैसे भर राई और एक-दो मिर्च का बघार तैयार कर उस घोल को छौंक दे। पीछे अन्दाज़ से सेंधा नमक छोड़ पकावे। यह कढ़ी लोहे की कढ़ाई में न पकावे; नहीं तो काले रङ्ग की बनेगी। जब उसमें दो उबाल आजावें, तब दो माशे केशर पोंस कर छोड़ दे। साथ ही पकौड़ी भी डाल दे। जब अच्छी तरह पक जावे तब काम में लावे।

इसी प्रकार आलू आदि की भी कढ़ी बना ले !

आलू की भुँजरी

आलू की भुँजरी बनाना पहिले बताया जा चुका है; परन्तु फलाहार में उस तरह की भुँजरी नहा बनाई जाती। फलाहार में भोजन के लिये भुँजरी इस तरह से बनाना चाहिये :—

आलू को लेकर उबाल डाले और छील कर टुकड़े बना ले अथवा हाथों से दबा कर मसल डाले। उपरान्त एक सेर आलू को, एक छटाँक घी कढ़ाई में छोड़ छः माशे ज़ीरा का बघार तैयार कर, छौंक दे; ऊपर से अन्दाज़ से काली मिर्च और सेंधा निमक छोड़ कर पलट्टे से चला-चला कर खूब भूने। जब आलू की वादामी रङ्गत हो जावे, तब दा नाँवू का रस निचोड़ कर नीचे ऊपर चला कर उतार ले।

मीठे आलू

ऊपर की रीति से आलू उबाल कर छील डाले। पीछे चाकू से टुकड़े बना कर ज़ीरे का बघार देकर छौंक दे और खूब भूने।

जब वे वादामी रङ्गत के भुन जावें, तब अन्दाज़ से सेंधा नमक और मिर्च छोड़ मिला दे और एक छटाँक अमचूर और पाव भर चीनी ऊपर से छाड़ कर पलट्टे से चला कर मिला दे। और भोजन के काम में लावे। यह भुँजरी अत्यन्त स्वादिष्ट लगती है।

अरबी की भुँजरी

अरबी की भुँजरी भी वही स्वादिष्ट बनती है। यह भी कम से कम और ज्यादा से ज्यादा घी में बनाई जा सकती है। मोटी-मोटी अरबी भुँजरी के लिये न ले। मझौली गाँठें, जो कि पुतिया होती है, लेकर उवाल डाले; उपरान्त छील कर सैर-छटाँक से लेकर एक सैर में पाव भर तक घी अपनी शक्ति अनुसार पतली में छोड़ कर अजवाइन का वघार तैयार करे। पीछे अरबी को छौंक कर मधुरी आँच से खूब चला-चला कर भूने। जब प्रत्येक गाँठ लाल पड़ जावे तब सेंधा नमक गोल मिर्च और नॉवू का रस अन्दाज़ से डाल दे। थोड़ी देर और नीचे ऊपर चला कर उतार ले और किसी कलईदार वर्तन में अथवा प्लुमीनियम या पत्थरी आदि में रख ले। समय पर भोजन करे। यह अत्यन्त स्वादिष्ट बनेगी।

सिंघाड़े की भुँजरी

अच्छे बड़े-बड़े सिंघाड़े लेकर पानी से धो डाले और पतली में भर कर पानी में उवाल डाले। जब सिंघाड़े अच्छी तरह से गल जावें, तब चूल्हे से उतार पसा ले और छील कर दो-दो टुकड़े कर ले। कढ़ाई में एक छटाँक घी छोड़ कर और दो माशे जीरा का वघाड़ दे कर, उन्हें छौंक दे। पीछे डेढ़ तोला सेंधा नमक, चार माशे गोल मिर्च और एक तोला अमचूर डाल कर

खूब भूने। जब सिंघाड़े लाल पड़ जावें, तब उतार कर भोजन के काम में लावे।

सिंघाड़े की पूरी वा रोटी

सिंघाड़े का आटा एक सेर और अरबी आध सेर।

पहिले अरबी को उचाल डाले। जब यह अच्छी तरह गल जावे, तब छील कर आटे के साथ मसल कर मिला ले। जब आटा और अरबी अच्छी तरह मिल जावे, तब सिंघाड़े के आटे का परोथन लगा कर पूरी बेल डाले और घी में सेंक ले। कितने आदमी गर्म पानी से आटा सानते हैं।

इसी तरह कूट्ट के आटे की पूरी भी बना ले। सिंघाड़े का आटा और कोट्ट का आटा दोनों में लोच नहीं होता; इसीलिये उसमें अरबी उबाल कर मिलाई जाती है, जिससे लोच आजावे और बेलने में टूटे नहीं। अरबी मिला कर खूब मसल डालना चाहिये, जिसमें सब एक द्रिल हो जावे। पीछे चाहे पूरी बनाये, चाहे रोटी या परामठा।

अरबी की पूरी

अच्छी माटो-मोटी अरबी ले कर चाकू से छील डाले। पीछे उसके कतरे बना कर धूप में सुखा आटा पीस ले। उपरान्त अन्यान्य आटे की तरह पानी में सान कर चाहे जो चीज़ बना ले। यह पूरी अत्यन्त मुलायम, मीठी और स्वादिष्ट बनती है।

कटहल के बीजों की पूरी

जिस प्रकार से अरबी को छील कतर कर धूप में सुखा आटा बनाया जाता है, उसी प्रकार कटहल के बीजों को भी

छील कर धूप में सुखा कर आटा बनाया जाता है। आटा बना कर उसको और आटों की तरह पानी से गूँध कर पूरी बनाते हैं। कटहल के बीजों के आटे की पूरी भी अत्यन्त मीठी और मुलायम बनती है।

अन्यान्य कन्दों की पूरी

जिस प्रकार अरबी का आटा बनाया जाता है, उसी प्रकार आलू, रतालू, सकरकन्द, सुथनी केला आदि को छील-कतर और धूप में सुखा कर आटा बनाया जाता है और उस आटा के द्वारा नाना प्रकार के पदार्थ पाक-प्रणाली के द्वारा बनाये जाते हैं। जो पाक-विद्या में दक्ष हैं, वे लोग प्रत्येक ऋतु में मौसम के फल-फूल, कन्द आदि संग्रह करके रखते हैं और जब आवश्यकता होती है, तब उन वस्तुओं को व्यवहार में लाकर खाने वालों की तृप्ति करते हैं। इन कन्दों को उयाल कर सिंघाड़े के या कूट्ट के आटे में मिला कर भी पूरी बनाई जा सकती है।

कोहड़ा की पूरी

अच्छा पका कोहड़ा (काशीफल) ले कर बीच से दो टुकड़ा कर बीज और गूदा सब साफ़ कर डाले। उपरान्त दोनों भागों को जोड़ कर किसी डोरी आदि से बाँध कर कपरौटी कर दे और उपरी की आग में अथवा भूमल में उसे भून डाले। जब वह भुन जावे तब उसे निकाल कर भीतर का गूदा निकाल ले और सिंघाड़े या कूट्ट के आटे या अरारोट में मिला कर सान डाले। पीछे पूरी बेल कर घी में सेंक ले। यह पूरी खूब फूलती है और खाने में अत्यन्त मीठी और रुचिकर बनती है।

फलाहारी कचौड़ी बनाना

जैसे अनाजी कचौड़ी में उड़द, मूँग, मटर, चना, मोथी आदि की पीठी का पर भर कर कचौड़ी बनाई जाती है, उसी तरह फलाहारी कचौड़ी में सिंघाड़े, कूट, भरवी आदि के आटे में आलू, मूली, शाक, पोस्त के दाने, बादाम, किशमिश, छुहारे आदि का पूर भर कर कचौड़ी बनाई जाती है। निमकीन और मीठी दोनों तरह की कचौड़ी बनाई जा सकती है। बुद्धिमानी के साथ चाहे जिस वस्तु की कचौड़ी बना कर फलाहार करे।

दूध की पूरी बनाना

अच्छा निपनिया मैस का पाँच सेर दूध लेकर उसमें एक छटाँक अरारोट मिला कर औटाओ। जब आधा दूध जल जावे तब उसे चूल्हे से नीचे उतार लो और ठण्डा कर लो। उपरान्त एक गहरे तवे को खूब साफ माँज कर चूल्हे पर चढ़ाओ और आध पाव घी पास में रख लो। एक कपड़े के पुचारे से तवे के चारों तरफ भीतर घी का पुचारा लगा दो। बाद को एक कपड़े का साफ टुकड़ा लो और उस ओटे हुए दूध में डुबा कर तवे के भीतर जितनी बड़ी पूरी बनाना हो उतने बीच में लेप चढ़ा दो, इसी तरह तीन-चार बार करते रहो। तवे पर पतली मलाई जम जावेगी। यहाँ यह ख्याल रहे कि, तवे के नीचे आँच तेज न होने पावे। जबकि पतली मलाई जम जावे, तब उस पर एक बार घी का पुचारा पुनः लगा दो और फिर दूध का पुचारा लगाते जावो। इसी तरह से जितनी मोटी पूरी तुम्हें बनाना हो, उतनी मोटी मलाई तवे पर जमा कर सुखा लो, पीछे घी का

पुचारा देकर पलटे से सावधानी के साथ उचेल कर दूसरी तरफ़ सिकने को उलट दो; सँक कर उतार लो—जैसे चीले बनाये जाते हैं, उसी तरह दूध की पूरी भी बनाई जाता है। पूरी बन जाने पर मिश्री का चूर लगा कर अथवा चाहे जैसे भोजन करो। यद्यपि इस पूरी के बनाने में खटाराग जरूर है, तथापि यह अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है। इसी विधि से सब दूध की पूरी बना ले।

दही की पूरी

अच्छा चक्कान दही लेकर कपड़े में बाँध कर लटका दे, जब उसका सब पानी निकल जावे, तब उसमें अरारोट मिला कर पूरी के आटे की तरह सान डाले। पीछे पूरी बेल कर और पूरियों की तरह घी में सँक ले।

फलाहारी पकौड़ी

फलाहार में पकौड़ी भी अनेक चीज़ों की बनाई जाती है, जिनके बनाने की विधि प्रायः एक ही प्रकार से है। व्रत में इनकी चीज़ों की अधिकतर पकौड़ी बनाई जाती है; आलू, अरबी, केला, पके केला, रतालू, सकरकन्द आदि। इनके बनाने की विधि यह है कि, जिस फल को पकौड़ी बनाना हो; उसे पहिले उवाले ले (केला कच्चे-पक्के दोनों न उवाले)। पीछे जैसे बेसन को पानी में घोल कर जलेब बनाते हैं, उसी तरह सिंघाड़े के आटे को घोल कर कुछ गाढ़ा जलेब बनावे, पीछे उस उवाले हुए कन्दों के पतले-पतले कतरे बना कर उसमें छोड़ दे। बाद को सेंधा निमक, गोल मिर्च और सफ़ेद ज़ीरा अन्दाज़ से पीस कर छोड़ दे और फेंट कर पास रख ले। अब कढ़ाई में घी चढ़ा

कर गर्म करे। जब घी में से धुआँ निकलने लगे, तब एक-एक कतरे को आटे में लपेट-लपेट कर घी में छोड़ता जावे। जब पकौड़ी फूल कर गुलाबी रङ्ग की सिक जावें, तब पौने से निकाले; उपरान्त भोजन करे।

इसी तरह कूट्ट के आटे का जलेब बना कर ऊपर वाले समी कन्द की पकौड़ी बनाई जा सकती है। सिंघाड़े का आटा कुछ वादी करता है, कूट्ट नहीं करता। इसी से कितने आदमी कूट्ट की ही पकौड़ी बनाते हैं।

फलाहारी दहीबड़े

फलाहारी दहीबड़े दो चीजों के अधिक बनाये जाते हैं—एक तो आलू के; दूसरे कद्दू के। इनके बनाने की विधि यह है:—

आलू के बनाना है तो उन्हें पहिले उबाल कर छील डाले पीछे सिल पर महीन पीस ले। उपरान्त उसमें, हरा धनिया दो तोला, बड़ी इलायची के दाने दो तोला, सेंधा निमूक डेढ़ तोला, काली मिर्च छः माशे पीस कर मिलावे और यदि एक सेर आलू हो, तो उसमें आध पाव अरारोट मिला ले अथवा सिंघाड़े या कूट्ट का आटा मिला कर कुछ कड़ा सान डाले। पीछे, जैसे उड़द के बड़े बनाये हैं, उसी तरह एक पानी में भिगो कर कपड़ा हाथ पर रखे। पीछे उस सने हुए आलू में से थोड़ा सा ले कर गोला बनावे और उसी कपड़े पर रख कर पानी के सहारे चपटा कर बीच में छेद कर दे और फिर कढ़ाई में घी गर्म कर उन्हें गुलाबी रङ्ग का सेंक-सेंक कर दही के मट्टे में छोड़ता जावे। वस दहीबड़े बन गये। कितने आदमी

आलू में मसाला न छोड़ कर दही में ही सब मसाला पोस कर मिलाते हैं ।

कद्दू के बड़े

कद्दू को नर्म देख कर ले और उसे छील डाले । बाद में दो लम्बे टुकड़े कर भीतर के बीज और गुदा निकाल डाले और सिल पर महीन पीस डाले अथवा विलाई-कस में कस डाले । जो पानी कसने पर उसमें से निकले, उसी में रख कर पतीली में उबाल डाले । पीछे उसे ठण्डा कर पानी निचोड़ कर फेंक दे । पाव भर सिंघाड़े का आटा या कूट्ट का आटा अथवा अरारोट मिला कर कुछ कड़ा सान डाले । निमक, मिर्च और अदरक अन्दाज़ से मिला कर ऊपर की विधि से भीगे कपड़े पर बड़ा बना-बना घी में तल ले । पीछे ज़ीरा, निमक मिले दही में डुबो कर भोजन के काम में लावे ।

फलाहारी इमरती

अन्नाजी इमरती जैसे उड़द की पीठी की बनाई जाती है, उसी तरह फलाहारी इमरती अरबी की बनाई जाती है । इसके बनाने की यह विधि है :—

अरबी की मोटी-मोटी गाँठे ले कर खूब अच्छी तरह उबाल डाले, पीछे पीतल की चलनी में दवा-दवा कर छेदों के द्वारा महीन कर डाले । पीछे उस महीन अरबी को खूब फेंट कर एक दिल कर डाले । अब चीनी की एक तारा से कुछ कढ़ी चाशनी बना कर अपने पास रख ले । अब तई चूल्हे पर चढ़ा कर धी गर्म करे, बाद को 'नथना' कपड़े में रख कर उड़द की इमरतो की तरह अरबी की इमरती बना कर चाशनी में पाग ले ।

फलहारी बूँदी या लड्डू

चीनी की तीन-तारा चाशनी बना कर अपने पास रख ले। पीछे पाव भर महीन अरबी, पाव भर सिंघाड़े का आटा और आध सेर अरारोट को एक में फेंट कर पानी छोड़ जलेब तैयार कर लो। यह जलेब भी उतना ही पतला बनाया जायगा जितना कि बेसन की बूँदी का जलेब बनाया जाता है। जलेब बना कर जैसा इच्छा हो महीन मोटे भन्ने से घी में बूँदी टपका कर तल डाले और चाशनी में डुबो कर तैयार कर ले। यदि लड्डू बनाना हो तो चाशनी साढ़े तीन तार की बना कर उसका 'बिट' मार ले, तब उसमें बुँदियाँ छोड़ किशमिश, इलायची और गोल मिर्च डाल लड्डू बन लें अथवा वैसे ही बूँदी रख कर काम में लावे। यदि रायता बनाना हो तो इसी बुँदिया को नमक, जीरा, काली मिर्च मिले दही में डुबो कर रायता बना ले।

फलहारी गुलाब-जामुन बनाना

एक सेर खोवा लेकर उसे एक छटाँक घी में भून ले। कितने आदमी बिना भूने ही खोवा में आटा मिला कर गुलाब जामुन बनाते हैं; परन्तु जो स्वाद भुने खोवे की गुलाब जामुन में मिलता है, वह उसका नहीं होता। खोवा भून कर उसमें पाव भर सिंघाड़े का आटा या अरारोट मिला कर मसले। जब सब एक दिल हो जावे, तब एक-एक इलायचीदाना बीच में रख कर छोटी-छोटी गोली बना डाले, बाद को घी में गुलाबी रङ्ग की सेंक ले। घी में से निकाल कर चाशनी में डुबोता जावे; बस फलहारी गुलाब-जामुन बन गयी।

फलाहारी सेव

फलाहारी सेव दो प्रकार के बनते हैं, एक निमकीन और दूसरे मीठे। दोनों प्रकार के सेव सिंघाड़े के आटे के ही बनते हैं। जिनके बनाने की विधि यह है:—

सिंघाड़े का आटा एक सेर, लाल पिसी मिर्च एक तोला, डेढ़ तोला सेंधा नमक मिला कर आटा को लड़िया डालो। न ज्यादा पतला हो और न ज्यादा कड़ा ही! जैसे बेसन के सेव के आटे को साना है, उसी तरह सानो। इसके बाद कढ़ाई में भर-पूर घा छोड़ कर बेसन की सेव की तरह पौने में दबा-दबा कर सेव बना लो।

यदि मीठे सेव बनाना हो तो, सिंघाड़े का आटा लेकर गरम पानी से ऊपर की तरह सान डालो। पीछे मोटे छेद के पौने में दबा-दबा कर घी में सेंक कर रख लो। इसके बाद दुनी चीनी की कड़ी चाशनी ऐसी बनाओ, जो ठण्डी होने पर जम जावे। जब चाशनी बन जावे, तब उसे पास रख लो और एक कढ़ाई में उन सेवों को रखे और दोनों हाथों से कढ़ाई का कुन्दा पकड़ कर सेवों का इधर से उधर झकझोरते जाओ और एक दूसरे आदमी से पतली धार से वह चाशनी छुड़वाते जाओ। ऐसा करने से सब चीनी उन सेवों पर चढ़ जावेगी। बस, मीठे सेव बन गये। यदि ऐसे बनाने में असु-विधा मालूम हो, तो सकरपाले की तरह पाग कर बना लो; परन्तु बाज़ार में पूर्व ही की विधि से बनाये जाते हैं।

सिंघाड़े का पिटौर बनाना

सिंघाड़े का आटा एक सेर, दूध आध सेर, दोनों को पतला

घोले। यदि सूखा पड़े, तो थोड़ा दूध और मिला ले। पीछे कढ़ाई में आधी छटाँक घी और छः माशे ज़ीरा का वधार देकर छौंक दे। पलटे से बराबर चलाता रहे। जब पक कर लेई की तरह हो जावे तब उसे एक थाली में ज़रा सा घी लगा कर पतला-पतला फैला दे। ठण्ढा होने पर चाकू से पतला-पतला सकरपाले की तरह काट कर घी में पूरी की तरह सेंक ले। इसके बाद सेंधा निमक और गोल मिर्च मिले दही के साथ डुबो-डुबो कर भोजन करे।

यदि मीठे खाने की इच्छा हो, तो बराबर या सवाई चीनी की सात-तारा चाशनी बना कर सकरपाले की तरह पाग ले। उपरान्त ठंडे कर के भोजन के काम में लावे।

मलाई के लड्डू बनाना

मलाई के लड्डू बनाने की यह विधि है :—

अच्छा खालिस दूध लेकर सेर पीछे आध छटाँक अरा-रोट घोल कर मिला दे; उपरान्त उसे औटावे। जब एक हिस्सा दूध जल जावे, तब एक हाथ से पड्डों की हवा देता जावे और दूसरे हाथ से जो मलाई दूध पर पड़े, उसे सीकों से कढ़ाई के किनारों पर चढ़ाता चला जावे। इसी तरह सब दूध की मलाई बना ले। पीछे चाकू से पास-पास निशान बना कर खुरचने से खुरच डाले और उसके छोटे-छोटे टुकड़े कर डाले। अब उस मलाई में बराबर का बड़िया खोआ मिला कर सवाया बूरा छोड़ दे। ऊपर से दो-चार बूँद गुलाब की छोड़ कर सब को मिला दे; उपरान्त लड्डू बना ले।

खोवा का मालपूआ

अच्छा ताज़ा खोवा एक सेर, अरारोट पाव भर और घी सवा सेर।

पहिले खोवा को सिल पर खूब महीन पीस डाले, पीछे अरारोट उसमें मिला कर फेंट डाले। दूध छोड़ कर पतला कर ले। इसके बाद उसमें छोटी इलायची और काली मिर्च को पीस कर और मिला दे। चूल्हे पर चढ़ा कर बढ़िया घी गर्म करे। उपयुक्त घी गर्म हो जाने पर सब को फेंट कर एक कटोरी में भर कर पूरी की तरह फैलाते हुए घी में छोड़ता जावे। इसी तरह तई भर के चार पाँच जितने आवें छोड़ कर मधुरी आँच से सुखा करे। जब वे सिक जावें तब दो तारा चीनी की चाशनी में डुबो-डुबो कर दस मिनट के बाद निकाल ले। पुनः हवा में ठण्डा कर के भोजन करे।

कितने आदमी चाशनी में न डुबो कर घोल के साथ ही मीठा आदि मिला देते हैं। विधि दोनों ही ठीक हैं; परन्तु उत्तम, मध्यम का प्रभेद जरूर है। चाशनी में डुबो कर बनाने की विधि उत्तम है।

पेठे का मालपूआ

पेठे को लेकर पहिले छील डाले। उपरान्त उसे बीज आदि से सफ़ा कर पानी में उबाल ले और उसका पानी निचोड़ सिल पर खूब वारीक पीस डाले। पीछे उसमें आधा सिंघाड़े का आट मिला कर कड़ा सान डाले (मीठा भी साथ ही मिला ले अथवा चाशनी दो तारा बना कर उसमें डुबो ले) उपरान्त

अन्यान्य चीजें जैसे इलायची, काली मिर्च आदि मिला कर पूरी की तरह चकले पर बेल कर घी में सेंक ले और चाशनी में डुबो-डुबो कर छोड़ता जावे। दो घण्टे के बाद भोजन के काम में लावे।

सिंघाड़े के सकरपाले

एक सेर सिंघाड़े के आटे में पाव भर घी का मोयन देकर खूब मसले, पीछे छः माशे मँगरीला, एक तोला सफ़ेद ज़ीरा और दो माशे सेंधा नमक पीस कर मिला दे, उपरान्त मसल कर लोच पैदा कर ले। बाद को एक अँगुल मोटी पूरी चकले पर बेल डाले और चाकू से चौकोर सकरपाले काट कर घी में सेंक ले और सात-तारा चाशनी बना कर पाग ले।

सिंघाड़े के लड्डू

सिंघाड़े के एक सेर आटे में एक छटाँक दूध छोड़ कर दोनों हाथों से मल ले, उसमें कुछ रवे पड़ जावेंगे। पीछे अढ़ाई पाव घी कढ़ाई में छोड़ मधुरी आँच में भूने। जब आटे में सुर्खी आकर सुगन्धि निकलने लगे तब कढ़ाई नीचे उतार ले। पीछे ढेढ़ सेर मिश्री का चूरा मिला कर मसल ले और बेसन के लड्डू की तरह लड्डू बना बना कर रखता जावे। सब बन जाने पर भोजन के काम में लावे।



पञ्चदश अध्याय

बङ्गीय मिष्टान्न-प्रकरण

छेना



जकल हमारे भ्रातृगणों को बङ्गला मिठाई के खाने का अधिक शौक देखने में आता है। यद्यपि देशीय मिठाई की तरह यह इतनी गुणकारी नहीं होती; तथापि खाने में स्वादिष्ट जरूर होती है। इसलिये इस अध्याय में बङ्गला मिठाई के बनाने की विधि वर्णन की जाती है। बङ्गला मिठाई में अधिकतर

छेना का प्रयोग किया जाता है, बिना छेना के बङ्गला मिठाई नहीं बनती। जैसे देशीय मिठाई में खोवा प्रधान है, उसी तरह बङ्गला मिठाई में छेना मुख्य है। छेना बनाने की विधि यह है कि—खालिस दूध लेकर औटावे। जब खोलने लगे, तब उसमें तेज़ खटाई छोड़ दे, दूध फट जावेगा। उपरान्त उसे एक अँगोछे में कस कर पानी निकाल दे। जो पदार्थ अँगोछे में रह गया यही छेना है। यह जितना ही कड़ा रहेगा उतना ही उत्तम माना जावेगा।

खाजा

एक सेर मैदा में पाव भर घी का मोथन देकर अच्छी तरह, मसल डाले, पीछे खूब कड़ा पानी देकर सान डाले और छः माशे मँगरीला छोड़ कर खूब ही मसल कर लोचदार करे। इसके बाद उसमें से छोटी-छोटी लोई लेकर पतली पूरी बेल डाले, ऊपर से घी लगा कर पूरी को चौपरत कर ले। पुनः उसे बेल ले और घी लगा कर पुनः चौपरत करे। इसी तरह पाँच-छः बार घी लगा-लगा कर चौपरत करता जावे। खाजा जितना ही परतदार बनेगा, उतना ही बढ़िया बनेगा। इसी तरह सब खाजा बना कर घी में बादामी रङ्गत के सँक ले। जब सब खाजा सिक जावें, तब उन्हें रख ले। जब खाने की ज़रूरत हो, तब कढ़ी छः-सात-तारा चाशनी बना कर पाग ले। और भोजन के काम में लावे।

गजा

एक सेर मैदा में पाव भर घी का मोथन देकर गर्म पानी से मैदा को कड़ा सान डाले। पीछे छोटी-छोटी लोई लेकर, बादामी (दोनों सिरे पतले और बीच में चौड़ी) शकल की पूरी बेल बेल कर घी में सँक डाले। और कढ़ी चाशनी में पाग कर हवा में सुखा कर भोजन के काम में लावे।

पन्तुआ

बढ़िया ताज़ा छेना एक सेर, सफ़ेदा तीन छटाँक इलायची दाना एक छटाँक।

पहिले छेना को अँगोछे में कस कर उसका पानी एक दम निकाल दे। जब छेना खुश्क हो जावे, तब उसमें

सफ़ेदा छोड़ कर खूब फेंटे । जब वह एकदिल हो जावे, तब उसमें से एक एक रुपये भर की लोई लेकर कुछ लम्बोतरी गोली बनावे; इसी समय एक-एक इलायची दाना (चीनी के पगे दाने) उन गोलियों के भीतर भरता जावे । पीछे धी चढ़ा कर बादामी रङ्ग के सेंक ले और एक-तारा चाशनी में डुबाता चला जावे ।

पन्तुआ में मैदा का भी "वाँधन" दिया जाता है । छेना में सफ़ेदा आदि कोई वस्तु मिलाने को (वाँधन) कहते हैं । मैदा मिलाना हो, तो एक सेर छेना में मायनदार आध पाव मैदा मिलावे और अरारोट मिलाना हो, तो डेढ़ छटाँक अरारोट । तब पन्तुआ बनावे ।

सरतोया

ताज़ा छेना एक सेर लेकर कपड़े में कस कर अच्छी तरह पानी निकालो और डेढ़ छटाँक अरारोट मिलाकर मसल डालो । उपरान्त चार माशे केशर, पाव भर सुखी मलाई के कतरे एक छटाँक, भुने और पिसे बादाम को मिला कर और थोड़े से इलायचीदाने, जो कि गुलाब के इत्र से बसे हुए हों, पास रख लो । सब सामान ठीक करके सरतोया बनाने में हाथ लगाओ । अब उस छेना से थोड़ा सा छेना लेकर गोली बनाओ और उसके भीतर केशर, मलाई, बादाम और चार-चार इलायचीदाने बराबर से भर कर रखते जाओ । जब सब बन जावें तब एकतारा चाशनी तैयार करो । सरतोया को धी में गुलाबी तल कर उसी चाशनी में डुबोता जावे । सरतोया बन गया । यह अत्यन्त स्वादिष्ट बनता है ।

दीरतोया

अच्छा ताज़ा, खोवा एक सेर, सफ़ेदा तीन छटाँक (सफ़ेदा जहाँ तक हो ताज़ा पीसा हुआ लेना चाहिये, नहीं तो सेकने के समय दीरतोया फट कर खराब हो जावेगा) और घी एक छटाँक।

पहिले सफ़ेदा में घी का मोयन दे। उपरान्त खोवा में अच्छी तरह फँट कर मिलावे और इस फँटे हुए क्षीर में से एक-एक रुपये भर के पन्तुआ की आकृति के बना बना कर घी में बादामी रङ्ग का सँक ले। पीछे तीनतारा चाशनी बना कर उसी में डुवोता जावे। दूसरे दिन भोजन के काम में लावे।

छेनाबड़ा

अच्छा ताज़ा छेना लेकर उसका पानी कस कर निकाल दे। पीछे पाँच छटाँक मैदा में एक छटाँक घी का मोयन देकर छेना में फँट कर अच्छी तरह मिला ले। उपरान्त गोल-गोल पेड़े की तरह चपटे बना कर घी में बादामी सँक ले और तीन-तारा चाशनी में डुवो-डुवो कर मिश्री के चूर में अथवा दानेदार चीनी में छोड़ ऊपर चीनी के दाने लपेट ले। यदि चीनी गुलाब से बसाई हुई हो, तो ये बहुत ही स्वादिष्ट बनते हैं।

लवङ्गबड़ा

आध सेर छेना, पाव भर सूजी, आध पाव अरारोट तीनों को एक में मिला कर खूब मसले। पीछे छोटी-छोटी लोई

वना कर छोटी-छोटी पूरी बेल डाले। और एक पूरी में चार-चार किशमिश, एक बादाम के कतरे और दो इलायची दाना गुलाब में बसा हुआ रख कर जैसे पान का बीड़ा बनाया जाता है, उसी तरह तिकोना बीड़ा बना कर बीच में एक-एक लौंग खोंस दे। इसके बाद घी में गुलाबी सेंक कर सात-तारा चाशनी में पाग ले। और ठण्डे होने को प्रत्येक बीड़े को अलग-अलग फैला कर रख दे पीछे भोजन करे। यह लवंगवड़ा बहुत ही स्वादिष्ट बनता है।

छेना बर्फी

एक सेर ताज़ा छेना लेकर उसका पानी निचोड़ डाले। पीछे बराबर की चीनी में उसे पीस कर कढ़ाई में दोनों को चढ़ा दे। नीचे आँच देकर पलटे से बराबर चलाता रहे। जब कुछ गाढ़ा हो जावे, तब बादाम की हवाई, इलायची दाना छोड़ दे। जब अच्छी तरह गाढ़ा हो जावे तब चूल्हे से कढ़ाई उतार कर पलटे से बराबर चलाते रहो। जब ठण्डा होकर जमने लगे, तब किसी परात आदि में लगा कर उसे उँडेल दे और बराबर कर के जमा दे। इच्छा हो तो जमाने के पूर्व दो-चार वूँद गुलाब की भी छोड़ ले। बाद को एक छटाँक पिस्ते की हवाई कतर कर चारों तरफ़ परात में जमा दें। दूसरे दिन छुरी से काट कर काम में लावे।

सन्देश बनाने की तालिका

जैसे अपने हिन्दुस्तानी नाना प्रकार के मिष्ठान्न को 'मिठाई' कह कर सम्बोधन करते हैं, वैसे ही बङ्गला में नाना प्रकार के मिष्ठान्न को "सन्देश" कह कर सम्बोधन करते हैं।

इसीलिये हम भी सन्देश हो के नाम से उल्लेख करते हैं। यह सन्देश बारह प्रकार की प्रणाली के द्वारा बनाया जाता है। उसी प्रणाली का नाम "पाक" है। इसी पाक के प्रभेद से उत्तम, मध्यम और अपकृष्ट सन्देश बनते हैं। उसकी तालिका नीचे प्रकाशित की जाती है।

नम्बर	उपकरण आदि	तौल और परिमाण	उत्तम मध्यम अपकृष्ट
१	एकतारा चीनी कारस पानी निकाला छेना	आध सेर साफ चाशनी अढ़ाई सेर ताज़ा छेना	यह तीन प्रकार के प्रणाली द्वारा बनाये सन्देश उत्तम माने जाते हैं।
२	एकतारा चीनी कारस पानी निकाला छेना	ढाई पाव साफ चाशनी अढ़ाई सेर ताज़ा छेना	
३	एकतारा चीनी कारस पानी निकाला छेना	तीन पाव साफ चाशनी अढ़ाई सेर ताज़ा छेना	
४	एकतारा चीनी कारस पानी निकाला छेना	एक सेर साफ चाशनी अढ़ाई सेर ताज़ा छेना	
५	एकतारा चीनी कारस पानी निकाला छेना	सवा सेर साफ चाशनी अढ़ाई सेर ताज़ा छेना	चार नम्बर से आठ नम्बर तक की प्रणाली द्वारा बनाये सन्देश मध्यम श्रेणी के माने जाते हैं।
६	एकतारा चीनी कारस पानी निकाला छेना	सवा सेर साफ चाशनी दो सेर ताज़ा छेना	
७	एकतारा चीनी कारस पानी निकाला छेना	ढेढ़ सेर साफ चाशनी दो सेर ताज़ा छेना	
८	एकतारा चीनी कारस पानी निकाला छेना	ढेढ़ सेर साफ चाशनी ढेढ़ सेर छेना ताज़ा बना हुआ	

नम्बर	उपकरण आदि	तौल और परिमाण	उत्तम मध्यम अपकृष्ट
९	एक तारा चीनी का रस पानी निकाला छेना	पौने दो सेर चाशनी सवा सेर ताज़ा छेना	नौ नम्बर से बारह नम्बर तक की प्रणाली के द्वारा बनाये सन्देश अपकृष्ट श्रेणी के माने जाते हैं।
१०	दो तारा चीनी का रस पानी खींचा छेना	दो सेर चाशनी सवा सेर ताज़ा छेना	
११	दो तारा चीनी का रस पानी निकाला छेना	सवा दो सेर चाशनी एक सेर ताज़ा छेना	
१२	तीन तारा चीनी का रस पानी निकाला छेना	अढ़ाई सेर चाशनी आध सेर ताज़ा छेना	

उपरोक्त बारह प्रकार की प्रणाली के अतिरिक्त एक प्रणाली और भी आज कल कारीगरों ने प्रचलित की है; जिसका प्रयोग वे लोग मेला-ठेला, भारी भीड़-भड़क के में किया करते हैं। इस प्रणाली में चीनी का रस तीन तारा चार सेर होता है और बासी ताज़ा जैसा समय पर मिल जावे, वैसा छेना पाव भर मात्र रहता है। एक प्रकार से इसे केवल चीनी ही समझ लेना चाहिये। मेला वगैरह में ऐसी मिठाई रङ्ग आदि देकर बनाते हैं और सस्ते दाम में बेच कर पैसा ठग लेते हैं।

उपरोक्त कोष्ठक के अनुसार मीठा और छेना मिलाने से सन्देश उत्तम, मध्यम बनते हैं। यह तो अब आप समझ ही गये होंगे। अब सन्देशों का नामकरण कर उनके बनाने की विधि अलग-अलग लिखी जाती है।

गोष्ठा सन्देश

यदि एक सेर छेना का गोष्ठा सन्देश बनाना हो, तो सवा सेर चीनी का रस लेकर कढ़ाई में गर्म करो। दूध मिले पानी का छीटा मार-मार कर चीनी साफ कर लो। इधर छेना का पानी अच्छी तरह अँगोछे से कस कर निचोड़ डालो और उसे सिल पर पीस लो। फिर उसे खौलती चाशनी में छोड़ कर पलटे से बराबर चलाते रहो। जब कि एक कर दोनों खूब मिल जावें और पलटे से लपटने लगें, तब कढ़ाई चूल्हे से उतार कर सावधानी से रखलो। उपरान्त पलटे से कढ़ाई के किनारों पर जल्दी जल्दी 'बिट' मारते रहो, जब दाना पड़ने लगे। तब छेढ़ तोला छोटी इलायची का चूर, दो-चार बूँद गुलाब की उसमें छोड़ दो और सब को मिला कर किसी चौड़े बर्तन में कढ़ाई से निकाल फैला कर ठण्डा कर लो। बाद को गोल-गोल लोई बना कर साँचे* में दबा-दबा कर सन्देश बना लो।

मोण्डा

अच्छा ताज़ा छेना तीन सेर, चीनी का पका रस सवा सेर, दूध आध पाव, पोस्त के पीसे दाने एक छटाँक, और पिसा इलायचीदाना एक तोला।

रस कढ़ाई में रख कर चूल्हे पर चढ़ा दो। जब तक वह खौले, तब तक छेना सिल पर पीस डालो। उपरान्त

* सन्देशों के बनाने के नाना प्रकार की शक्ल के लकड़ी के साँचे बाज़ार में मिलते हैं। हलवाई लोग उन्हें खरीद लेते हैं और उनके द्वारा सन्देश बनाते हैं। चतुर कारीगर खुद ही मिट्टी के साँचे बना लेते हैं—खरीदते नहीं।

चाशनी में छाड़ कर पलटे से बराबर चलाते रहो । पाँच मिनट के पीछे दूध भी डाल दो और जल्दी-जल्दी चलाओ । जब चाशनी पक कर गाढ़ी पड़ जावे, तब कढ़ाई चूल्हे से उतार कर मेढ़री पर रख लाँ और पलटे से 'विट' मारने लगे । जब दाना पड़ने लगे, तब पोस्त के दाने और इलायची-दाना मिला दो । पीछे ठंडा करके साँचे में माण्डा सन्देश बना लो ।

देदोमुण्डा

अच्छा ताज़ा छेना ढाई सेर, चीनी का पका रस डेढ़ सेर, इलायची दाना का चूरा दो तोला और गुलाब-जल एक छटाँक ।

उपरोक्त विधि से पहिले छेना पीस कर अपने पास रख ले । उपरान्त कढ़ाई में रस छान कर चूल्हे पर चढ़ा कर पकावे दूध मिले पानों को छोड़ चाशनी को मैल काट कर छेना छोड़ पलटे से बराबर चलाता रहे । यदि चलाने में ज़रा भी असावधानी होगी, तो वह पेंदा पकड़ लेगा और मिठाई खराब हो जावेगी । इसलिये बराबर चलाता ही रहे । जब पक कर सब चाशनी गाढ़ी पड़ जावे और पलटे से उयादा लपटने लगे, तब चूल्हे से कढ़ाई उतार मेढ़री पर रख दे और गुलाब-जल छोड़ कर मिलावे । दाना पड़ने पर ठण्ठा कर ले । उपरान्त छोटी-छोटी लोई बना कर एक एक लोई को जोर से पीढ़े पर पटकें । पटकने से वह गोली चिपटी पड़ जावेगी, उन चिपटी गोलियों को परस्पर दो दो मिला कर ऊपर से पिस्ता की हवाई चिपका चिपका कर रखता जावे । देदोमुण्डा बन गया । कितने लोग देदोमुण्डा बनाने में छेना पीसते नहीं, वैसे ही रखते हैं, क्योंकि पीसे छेना का देदोमुण्डा अच्छा नहीं बनता ।

छानामुण्डी

एक सेर ताज़ा छेना लेकर पीस डालो। एक छटाँक पीसे हुए बादाम और छेने को एक सेर चीनी के रस में मिला कर पकाओ। पलटे से बराबर चलाते रहो। पकते-पकते जब देखने में आवे कि, चिट चिटान आ गया है, तब उसे चूल्हे से उतार लो और मेड़रे पर कढ़ाई रख जल्दी-जल्दी चलाते रहो। जब सब का लोढ़ा बँध जावे तब किसी परात आदि में निकाल लो। पीछे एक बर्तन में दानेदार चीनी रखो और उस पके छेना में से थोड़ा थोड़ा लेकर छोटी-छोटी गोली बना कर उसी दानेदार चीनी में लपेटते जाओ; बस छानामण्डी बन गई।

रसमुण्डी

अच्छा ताज़ा खालिस छेना एक सेर, और चीनी का पका हुआ रस सवा सेर।

पहिले छेना को आटे की तरह खूब गूँध कर पास रख लो। इसके बाद उस छेना में से छोटी-छोटी गोली बना-बना कर थाली में अलग-अलग रखते जाओ। जब कि इसी तरह सब छेना की गोली बन जावें, तब एक दूसरी कढ़ाई में चाशनी चढ़ा कर खौलाओ। जब उबाल आ जावे, तब थाली की गोली एक साथ उसमें उलट दो और पौने से बराबर चलाते रहो। गोलियों के छोड़ने पर पहिले तो एक बार हवा ऊपर आवेगा, बाद को पकने लगेगा। जब कि वे गोलियाँ पक कर कड़ी पड़ जावें तब कढ़ाही चूल्हे से नीचे उतार लो। चूल्हे पर पकने के समय रस यदि कुछ गाढ़ा मालूम हो, तो उसमें पाव भर कच्चा रस मिला दो। उसी समय पौने से गोलियों को

रस से निकाल, दूसरे ठण्डे रस में छोड़ दो। यह गोलियाँ ठण्डे रस में ऊपर उतराती रहेंगी। तीन चार घण्टे इसी रस में पड़े रहने दो। उपरान्त एक छन्ने में निकाल उन्हें कढ़ाई के ऊपर रख दो; जिससे उनका सब रस टपक पड़े; उपरान्त एक दूसरी कढ़ाई में एक सेर रस फिर चूल्हे पर चढ़ाओ। जब वह चाशनी पक कर छः तारा के लगभग हो जावे, तब चूल्हे से कढ़ाई उतार 'चिट' मार कर दाना डालो और उसी में वे गोलियाँ छोड़ कर नीचे ऊपर पौने से चला कर मिला दो। इसी समय दो चार बूँद गुलाब की मिला दो। चाद को ठण्डी कर काम में लाओ। वस रसमुण्डी बन गयी। यद्यपि इसके बनाने में बड़ी झञ्झट होती है, तथापि यह खाने में अत्यन्त स्वादिष्ट होती है।

रसगुल्ला

इसी ऊपर की विधि से रसगुल्ला भी चाशनी में पकाया जाता है। रसगुल्ला के लिये, जो छेना व्यवहार में लाया जावे, उसे एक अँगोछे में बाँध कर किसी तख्ते पर रखो और ऊपर से एक तख्ता उस पोटली पर रख कर कोई भारी पत्थर आदि रख दो और चार-पाँच घण्टा दबा रहने दो। ऐसा करने से उसका (छेना का) सब पानी निकल जावेगा और छेना कड़ा पड़ जावेगा। अब इस छेना को सिल पर, खूब महीन पीस डालो और उसकी छोटी-छोटी गोली बना कर एक तारा चाशनी में छोड़ कर रसमुण्डी की तरह पकाओ। यदि रस गाढ़ा हो जावे, तो कच्चा रस और छोड़ दो।

रसगुल्ला पकाने में कड़ी आँच न करो। बीच-बीच में ठण्डे जल के छींटे देते जाओ; नहीं तो चाशनी कड़ी पड़ जावेगी और

रसगुल्ला ठीक से न पकेगा। रसगुल्ला के कच्चे पक्के को पहि-
चान यह है कि, पकती हुई कढ़ाई में से एक रसगुल्ला लेकर
कच्चे रस में छोड़ने से यदि डूब जाय तब तक तो कच्चा है और
जब कच्चे रस में ऊपर उतराने लगे तब समझे कि पक गया।

कितने कारीगर रसगुल्ला के छेना में सेर भर छेना में पाव
भर सफ़ेदा मिला देते हैं। किन्तु सफ़ेदा मिला रसगुल्ला कुछ
चीमड़ बनता है और उतना स्वादिष्ट भी नहीं बनता, जितना कि
खालिस छेना का बनता है।

क्षीर मोहन

उपरोक्त विधि से छेना को कपड़े में बाँध कर उसका सब
पानी अच्छी तरह से निकाल डाले। पीछे एक पीड़ा पर रख
कर हाथ की गदेली से खूब मसले। मसलते-मसलते जब उसमें
लोच आ जावे अर्थात् वे मोटे-मोटे न रहें, तब समझे कि फँट गया।
क्षीर-मोहन के लिये, जो छेना व्यवहार में लाया जावे, वह बहुत
ही कड़ा छेना होना चाहिये। इसके बाद छोटी इलायची के दाने,
गुलाब का इत्र, भुना खोवा, तीनों मिला कर पूर बनावे। उपरान्त
उस फँटे हुए छेना में से कुछ छेना ले-लेकर उसके भीतर यही
पूर भरे और मुँह बन्द कर गोल बना पेड़े की तरह चिपटा
बना कर सब तैयार करे। उपरान्त रसगुल्ला की तरह एक तारा
चाशनी में पकावे। क्षीर मोहन के बनाने की सब विधि रसगुल्ला
की ही तरह है। केवल अन्तर इतना ही है कि, इसके भीतर पूर
भरा जाता है। जब क्षीर मोहन एक कर तैयार हो जावे, तब
रस से निकाल कर दानेदार चीनी के ऊपर रख कर उस पर
चीनी लपेट दे।

चमचम

उपरान्त विधि से कपड़े में बाँध कर और दवा कर छेना का सब पानी निकाल दे। पीछे पीढ़ा आदि पर रख कर अच्छी तरह उसे फेंट कर लोचदार बनावे, उपरान्त इस मथे हुए छेना की लम्बी-लम्बी पोली बनावे। कितने आदमी प्रत्येक पोली के भीतर एक-एक, दो-दो इलायची दाना भर देते हैं। जब सब छेना की पोली तैयार हो जावे, तब साफ़ की हुई चीनी के रस में उन पोलियों को छोड़ मधुरी आँच से पकावे। यह ध्यान रखे कि, रस गाढ़ा न होने पावे। जब वह पक जावेगा, तो कड़ा हो जावेगा। जब पक जावे, तब चूल्हे पर से कढ़ाई उतार ले। इसके बाद रस से पोलियों को निकाल कर गुलाब से बसे दानेदार चीना में लपेट दे। उपरान्त काम में लावे। चमचम बन गया।

चन्द्रआता

एक सेर नारियल के गूदे को एक सेर चीनी के रस में मिला कर पकावे। जब पकते-पकते हथवड़ में लपटने लगे, तब उसे उतार ले और मेड़रे पर कढ़ाई रख कर, 'चिट' मारे। जब उसमें दाना पड़ने लगे, तब दो वूँद गुलाब जल छोड़ कर थाली में जमादे अथवा साँचे में भर-भर कर चन्द्रआता बना ले। यह नारियल के गूदे की मिठाई एकदम सफ़ेद बनती है; किन्तु इसे कलईदार कढ़ाई में पकाना चाहिये।

छेना मुड़की

छेना मुड़की के लिये जो छेना व्यवहार में लाया जावे, वह भी ताज़ा और एक दम कड़ा होना चाहिये। एक सेर छेना

में पाव भर मोयन दिया हुआ सफ़ेदा मिला कर, खूब कड़ा आट की तरह मसल डाले। उपरान्त पीढ़ा पर एक अंगुल मोटा बेल डाले। और चाकू से चौकोर छोटे-छोटे शकरपाले काट डाले। जब सब छेना 'के शकरपारे काट चुके, तब एकतारा चीनी की चाशनी में छोड़ मधुरी आँच से पकावे। जब सकरपाले एक जावें तब चूल्हे से उतार कर कुछ देर तक चाशनी में पड़ा रहने दे। उपरान्त चाशनी से निकाल किसी बर्तन में फैला दे, ठंडे होने पर काम में लावे।

गुलाबजामन

अच्छा ताज़ा छेना एक सेर लेकर उसे कपड़े में बाँधो और नीचे ऊपर दबाव देकर उसका सब पानी निकाल डालो। पीछे एक छटाँक सफ़ेदा मिला कर अच्छी तरह फेंट लोचदार बनालो और इस फेंट छेने से में थोड़ा-थोड़ा लेकर छोटी-बड़ी जैसी इच्छा हो गोली तैयार एक अलग-अलग रखते जाओ। जब सब छेना की गोली बना चुको, तब साफ़ चीनी की एकतारा चाशनी बनाओ। पीछे एक-एक करके सब गोलियाँ रस में छोड़ कर मधुरी आँच से पकाओ, जब गोलियाँ कड़ी पड़ जावें, तब कड़ाई चूल्हे से उतार लो और वाँस की दौरी में उन्हें निकाल कुछ ठंडी कर दानेदार चीनी में छोड़ दो और चला फिरा कर गोलियों को चीनी में लपेट लो। इसी समय चीनी में दो चार घूँद गुलाब की भी मिला दो। जब अच्छी तरह ठण्डी हो जावें, तब काम में लाओ।

रसबड़ा

ताज़ा छेना एक सेर, सफ़ेदा डेढ़ छटाँक, पिसे बादाम

आध पाव, छोटे इलायची छः माशे, किशमिश एक छटाँक, कतरे वादाम एक छटाँक, पिस्ता की हवाई दो तोला, मिश्री एक छटाँक और चीनी का रस चार सेर ।

पहिले छेना को कपड़े में बाँध कर उसका सब पानी निकाल डालो, पीछे वादाम और सफ़ेदा मिला कर अच्छी तरह तीनों को फेंटकर एक दिल करो । इसके बाद आधी-आधी छटाँक की लोई बना कर उसके भीतर छोटी इलायची, वादाम, किशमिश, पिस्ता और मिश्री का चूर अन्दाज़ से भर कर सावधानी से चपटा बना कर रख लो । जब सब बन चुके तब बढ़िया घी कढ़ाई में चढ़ाओ । घी गर्म हो जाने पर एक एक बड़ा छोड़ कर वादामी रङ्गत का सेंक डालो । पीछे एकतारा चाशनी में डुबोते जाओ । जब घी में सब बड़े सेंक चुको, तब बड़े सहित चाशनी चूल्हे पर चढ़ा कर दो, उबाल देकर नीचे उतार लो । इधर दानेदार चीनी में गुलाब की वूँदे छोड़ तैयार करो और उसी में उन बड़ों को चाशनी से निकाल कर छोड़ दो और चारों तरफ चीनी लपेट लो । पीछे हवा में खुशक कर काम में लाओ ।

इसी प्रकार युक्तिपूर्वक नाना प्रकार की बङ्गला मिठाई बनालें । केवल छेना और मीठे का ध्यान रखो !



षोडश अध्याय

तृप्तिकर प्रकरण

चटपटा



चटपटा भी रसना को तृप्ति करने वाला एक व्यञ्जन है। अमीर और गरीब सभी भोजनो परान्त तीसरे प्रहर जलपान के समय प्रायः बाज़ार से खोमचे वाले के यहाँ से दही-बढ़े, कचालू, पकौड़ी, फुलकी, चने, मटर, बैंगनी इत्यादि अपनी रुचि के अनुसार खरीद कर खाते हैं; किन्तु चटपटे में जो स्वाद होना चाहिये, वह बाज़ार के चटपटे में नहीं होता। यह बात ज़रूर है कि, दो-चार शौकीन खोमचे वाले ज़रूर ऐसे हैं, जिनकी बनाई चीज़ें स्वादिष्ट बनती हैं। इसलिये यदि चटपटा घर पर बना कर खाया जावे, तो वह अत्यन्त स्वादिष्ट बनेगा। दूसरे जितना पैसा बाज़ार में खर्च पड़ता है, उसका आधा पैसा बच जावेगा। इसी उद्देश्य से इस अध्याय में चटपटों के बनाने की विधि लिखी गयी है।

ऐसे तो चटपटे अनेक प्रकार के हैं; किन्तु जो कुछ मुझे मालूम है, उन्हीं का वर्णन नीचे किया जाता है। बुद्धिमान लोग

उन्हीं कतिपय विधियों के द्वारा नाना प्रकार के चटपटे बना सकते हैं। एकाद वस्तु की चाट तो चाहे जैसे बना सकते हैं; किन्तु खोमचा वालों की तरह बनाने में नीचे का सामान चाहिये:—

चटपटा बनाने के लिये साधारण उपकरण

चटपटा का खोमचा आगरे में मशहूर लगता है। यदि उसी प्रकार का खोमचा आप भी लगाना चाहें, तो उसके लिये निम्न लिखित सामान की आवश्यकता पड़ेगी। बिना इसके आप अच्छा उत्तम प्रकार का खोमचा न बना सकेंगे और न आप की प्रशंसा ही कोई कर सकेगा :—

एक बड़ी सी परात रांगे की कलई की होनी चाहिये। इसके बाद छोटी-छोटी आठ अलमीनियम की कटोरियाँ पीसे हुए मसालों की होनी चाहिये, दो हाँड़ी एक बड़ी और एक छोटी, एक अलमीनियम का बड़ा भगौना, आलमीनियम का चौधरा बड़ा कटोरा दो चम्मच एक चाकू, हाथ पोछने को झाड़न और दो बाँस की छोटी दौरी।

इसके अतिरिक्त यह मसाले तैयार करे—सफ़ेद ज़ीरा आठ माशे, स्याह ज़ीरा चार माशे दोनों को भून कर महीन पीस एक कटोरी में रख ले। बड़ी इलायची छः माशे, दालचीनी तीन माशे और लौंग दो माशे इन तीनों को भी भून-पीस कर एक कटोरी में रख ले। तालाव हाँग छः रत्ती, धनिया दो तोला इन्हें भी भून कर पीस एक कटोरी में रखे। लालमिर्च पीस कर एक कटोरी में रखे, पिसी स्याह मिर्च एक कटोरी में रखे। सेंधा निमक पीस कर एक कटोरी में रखे। एक कटोरी में पीसी सोंठ

और एक कटोरी में महीन कतरी अदरख रखे। बड़ी हड़ियों में ज़ीरे का पानी बना कर रखे, छोटी हड़िया में पक्की इमली की बनी चटनी, जिसमें निमक मसाला कुछ नहीं डाले—सादी खटाई रहे। बड़े कटोरे या भगौने में फुलकी भर कर रखे, छिछले भगौने में मोठा दही फेंट कर बड़े के लिये रखे। अब एक चार खाने के बड़े कटोरे के एक खाने में बेसन की मीठी पकौड़ी, दूसरे खाने में मूँग की मीठी पकौड़ी, तीसरे खाने में दही की बेसन की पकौड़ी और चौथे खाने में दही में डूबी मूँग की पकौड़ी रखे। दूसरे चौंधरे कटोरे के एक में बैंगनी, दूसरी में सोआ की पकौड़ी, तीसरे में आलू की पकौड़ी चौथे में पालक की पकौड़ी आदि रख ले। एक चम्मच दही में और दूसरा इमली में रखना चाहिये। दो बड़े कटोरों में, चने की घुघरी एक में, दूसरे में मटर की घुघरी रखे। एक दौरी में एक तरफ़ उबाले हुए आलू और दूसरी तरफ़ बड़ा रखना चाहिये। इसके सिवाय मौसम के फलों को सजा कर एक तरफ़ पारात में रखे। इस तरह से खोमचा को परात में सजा कर रखे। यह तो खोमचे का साधारण उपकरण हुआ। इसके बाद पदार्थों का बनाना बताया जाता है; जिससे खाने वाले का चित्त प्रसन्न हो और प्रशंसा करे। इस खोमचे में से कोई चाट खाना हो, तो निमक-मिर्च मसाला अन्दाज़ से छोड़ खावे।

अरबी की चाट

अरबी की बड़ी-बड़ी पुतियाँ गाँठें, जो बाज तथा घण्डा न हों न सड़ी गली हों, लेकर पानी में अच्छी तरह उबाल डाले। पीछे धनियाँ दो तोला, दारचोनी छः माशे, ज़ीरा छः माशे,

स्याह जीरा चार माशे, बड़ी इलायची आठ माशे, स्याह मिर्च एक तोला, लाल मिर्च एक तोला संग्रह करे।

काली मिर्च और लाल मिर्च को छोड़ कर बाकी के सब मसाले थोड़े से घी में भून कर पीस डाले और एक कटोरी में रख ले। एक कटोरी में निमक पीस कर रख ले, दो एक कागज़ी नींबू काट कर पास रख ले। एक पत्थर का कूण्डी में या मिट्टी की छोटी हाँड़ी में अमहर की चटनी अथवा पकी इमली की चटनी बना कर पास रख ले। एक चाकू और पत्ते के दोने पास में रख ले। जब किसी को चाट खिलाना हो, तो अरबी को छील कर चाकू से छोटे-छोटे टुकड़े कर डाले, उपरान्त सब मसाला निमक अन्दाज़ से छोड़ थोड़ी खटाई डाल कर कतरों को उछाल कर मसाला नीचे ऊपर मिला दे। ऊपर से जीरा, नींबू निचोड़, खाने को दे। खाने वाला सीकों से गोद-गोद कर एक-एक कतरा खावे।

कितने आदमी अरबी की चाट न ख वण्डे की चाट अधिक खाते हैं; यह अपनी रुचि पर है। चाहे जिसकी खावे। परन्तु खटाई ज़रूर ज्यादा रखे नहीं गला काटती है।

आलू की चाट

इसी प्रकार से आलू की भी चाट बना कर लोग खाते हैं। आलू की चाट में भी वही मसाले पड़ते हैं जो कि अरबी के चाट में बताये गये हैं।

ककड़ी की चाट

ककड़ी की चाट भी बड़ी ही प्रिय और स्वादिष्ट बनती है। इसके बनाने के लिये ऐसा करे कि:—सफ़ेद जीरा दो माशे,

स्याह जीरा डेढ़ माशे, बड़ी इलायची एक माशे, धनिया का जीरा डेढ़ माशे। इन चारों चीजों को ज़रा सा तवे पर घी छोड़ भून डाले। उपरान्त छः माशे गोल मिर्च और एक तोला सेंधा निमक मिला कर सिलपर महीन पीस कर किसी बर्तन में रख ले। इसके बाद नर्म-नर्म ताज़ी ककड़ी लेकर पानी से धो डाले और कपड़े से रगड़ कर पोंछ डाले और पतले पतले टुकड़े चाकू से कर ले। ऊपर से पीसा मसाला बुरका कर छोड़े और उछाल कर टुकड़ों में लपेट दे। फिर थोड़ा नींबू का रस निचोड़ पुनः मसाला बुरका दे। दो बार मसाला छोड़ने में यह ध्यान रखो कि ज्यादा निमक न होने पावे। पहिली बार मसाला तीन हिस्सा छोड़े, दुबारा एक हिस्सा डाले, इस नियम से सब चाटों में मसाला डालना चाहिये। उपरान्त दोनों में रख कर एक सीक गोद कर खाने को दे।

खीरे की चाट

ककड़ी ही की तरह खीरे की भी चाट बनाई जाती है। नर्म-नर्म खीरा लेकर इसके डण्ठल की तरफ काट ज़रा सा निमक लगा कर रगड़े, पेसा करने से जहरीला झाग निकालेगा उसे काट कर फेंक दे। बाद को छील डाले और पतले-पतले क़तरे बना कर मसाला अन्दाज़ से डाल कर ऊपर से नींबू का रस निचोड़ उछाल दे, जिसमें सब कतरों में बराबर से निमक मसाला खटाई फैल जावे। ऊपर से पुनः थोड़ा सा मसाला बुरका कर दोनों में रख सीक गोद खाने वाले को दे। खीरे के क़तरे कितने गोल पसन्द करते हैं और कितने लम्बे ! इसलिये खाने वाले की इच्छानुसार क़तरे बनावे।

खरबूजे की चाट

अच्छे ताजे देशी खरबूजे की चाट बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है। खरबूजे एक दम पके न होने चाहियँ। खरबूजे को चाकू से छील कर छोटे-छोटे टुकड़े बना कर ककड़ी वाला मसाला छोड़ नींबू निचोड़ उछाल डाले, उपरान्त खाने को दे। दो माशे चीनी भी छोड़ दे। इस से उसका स्वाद बढ़ जाता है।

अमरूद की चाट

छोटी इलायची चार माशे, स्याह जीरा दो माशे, सफ़ेद जीरा तीन माशे, स्याह मिर्च छः माशे, स्याह निमक दो माशे, सैधा निमक दश माशे।

दोनों जीरों को आग पर भून डाले, पीछे सब को मिला कर पीस डाले। पके हुए अच्छे ताजे अमरूद लेकर चाकू से ऊपर का महोन छिलका छील डाले। बाद को उन के टुकड़े बना कर ऊपर का मसाला डाल नींबू निचोड़ उछाल दे। पुनः थोड़ा सा मसाला बुरक कर सोंक गोद खाने को दे। अमरूद की चाट अत्यन्त स्वादिष्ट और हाजमा होती है।

पके केले की चाट

अच्छे पके हुए केले खरोदे। अकसर बाज़ार में केले कच्चे विकते हैं, जो खाने में गले में लगते हैं। ऐसे केलों की चाट अच्छी नहीं बनती। चाट पके केलों की ही अच्छी बनती है। जहाँ तक बने अच्छी जाति के एवं चम्पा-बर्दवान आदि बड़ी जाति के केले खरोदे। केले का ऊपर का छिलका छील कर गोल-

गोल क़तरे बनाले और किसी पत्थर या क़लईदार वर्तन में रख ले। उपरान्त छोटी इलाइची चार माशे, केशर एक माशे, दोनों ज़ीरा चार माशे, दालचीनी एक माशे, गोल मिर्च छः माशे, स्याह निमक चार माशे, सेंधा निमक आठ माशे संग्रह करे। दोनों ज़ीरे और दालचीनी को ज़रा भून कर सब मसालों को पीस डाले। पीछे क़तरों पर घुरक कर नींबू निचोड़ उछाल दे। पीछे साँकों से गोद कर खावे। यह चाट अत्यन्त स्वादिष्ट और खट-मिठी बनती है।

सन्तरे की चाट

अच्छे नागपुरी सन्तरे लेकर छील डाले। पीछे किसी चौड़ी रक़ावी आदि में उन फाँकों को चीर कर बीज निकाल डाले, कोये उसमें फैला कर बराबर से रख दे। पीछे दोनों ज़ीरा लेकर ज़रा भून डाले और स्याह मिर्च, सूखा पोदीना सब बराबर लेकर पीस डाले। निमक अलग पीस ले। बाद को कोये पर मसाला और निमक अन्दाज़ से घुरक कर खाने वाले को दे। यदि इस में दो माशे चीनी और छोड़ दी जावे तो स्वाद और भी बढ़ जावेगा। इसमें नींबू न निचोड़े।

नाशपाती और सेब की चाट

नाशपाती और सेब छील कर अमरुद की तरह क़तरे बना कर अमरुद वाला मसाला निमक और नींबू निचोड़ कर चाट बनाई जाती है, यह चाट भी अत्यन्त स्वादिष्ट बनती है।

जामुन की चाट

अच्छी काली-काली जामुन लेकर पानी से धो डाले।

उपरान्त किसी पत्थर या कलईदार बर्तन में रख कर एक दूसरा बर्तन ऊपर रख दोनों हाथों से पकड़ झकझोर दे, जिस में जामुन फूट जावें। अब उनकी गुठली निकाल कर फेंक दे। पीछे ककड़ीवाला सब मसाला ऊपर से छोड़ एक बार पुनः झकझोर दे। उपरान्त खाने वाले को दे। यह चाट अत्यन्त स्वादिष्ट तो बनती ही है; किन्तु हाजमा भी ज़्यादा होती है। इस में नींबू नहीं पड़ता। इसी तरह चाहे जिसकी चाट ले।

अनन्नास की चाट

अनन्नास की चाट भी बड़ी ही स्वादिष्ट बनती है। इसके बनाने की यह विधि है।

पका अनन्नास लेकर चाकू से ऊपर का लाल छिलका छील डाले। उपरान्त चाकू की नोक से उसकी सब आँखें सावधानी पूर्वक निकाल कर फेंक दे। बाद को एक तोला चूना चारमाशे निमक अच्छी तरह मसल कर थोड़ी देर लटका दे। ऐसा करने से अनन्नास का विषैला पानी टपक जावेगा। बाद को पानी से अच्छी तरह धोकर साफ़ कर ले और किसी कलईदार बर्तन में अनन्नास के छोटे-छोटे क़त्तरे बना डालो। पीछे अमरुद वाला सब मसाला छोड़ कर नींबू निचोड़ दे और झकझोर कर कटोरियों में रख कर खाने वाले को दे। इसका रस बड़ा ही स्वादिष्ट लगता है।

विविध प्रकार की चाटें

चाट नाना प्रकार के पदार्थों की बनती है—अँगूर, लुहारा, शरीफ़ा, आम, सिंघाड़ा, कसेरु आदि यावत फलों की चाट बनाई

जाती है। इसके अतिरिक्त अन्नों की चाट भी बनती है; जैसे :—
 मूँग की कच्ची धोई दाल, चना की दाल, होरहा, मटर आदि।
 कहने का तात्पर्य यह है कि, बुद्धिमानी के साथ मन लगा कर
 युक्ति पूर्वक निमक, मसाला, खट्टा, चरपरा अन्दाज़ से छोड़ कर
 प्रेम से जिस वस्तु को बनाया जावे, वही पदार्थ उत्तम बन
 सकता है।

समाप्त



परिशिष्ट

गृह-विज्ञान

हाथों से मट्टी के तेल की बद्बू सरसों का तेल मलने से फौरन दूर हो जाती है। फिर साबुन और गर्म पानी से हाथ धो डालना चाहिये।

* * *

यदि हाथ में तारकोल का दाग लग जावे, तो मट्टी के तेल से वह फौरन छूट जावेगा; मट्टी के तेल की वू उपरोक्त विधि से छुड़ाई जा सकती है।

* * *

मट्टी के तेल के कनस्तर या और कोई बद्बूदार वर्तन साफ़ करना हो; तो ज़रा सा कपूर डाल कर गर्म पानी से और फिर सोडे से धो डाले। वर्तन बहुत साफ़ हो जायगा।

* * *

लालटेनों में बाज़ वक्क यह खराबी हो जाती है कि, वे ज़्यादा धुआँ देने लगती हैं और जलाने के एक या दो घण्टे बाद ही उनकी चिमनी धुएँ से बिल्कुल स्याह हो जाती है। वक्ती जिस वक्क, कुछ बढ़ी रहती है, उस वक्क, तो वे धुआँ देती ही है; वक्ती कम करने पर भी धुआँ बहुत निकलता है और रोशनी फीकी सी

हाती है। ऐसी हालत में लालटेन के ऊपर वाले हिस्से में नीचे की तरफ जो स्याही जमा हो जाती है उसको बिल्कुल साफ़ कर देना चाहिये। बत्ती को ठीक एकसाँ काट देना चाहिये। बाज़ वक्त, जब कि बत्ती छोटी होती है और तेल तक नहीं पहुँचती लालटेन में कभी-कभी पानी डाल देते हैं, ताकि तेल बत्ती तक पहुँच जावे, ऐसा करने से बत्ती खराब हो जाती है। बत्ती को बदलते रहना चाहिये।

* * *

घी को पीपों या और बर्तनों में इकट्ठा करते वक्त, उसको पान के टुकड़े डाल कर गरम कर के और छान कर रखने से घी के बहुत दिनों तक बिगड़ने का डर नहीं रहता।

* * *

असली हींग की रङ्गत कुछ स्याही लिए हुए लाल होती है और उसका एक बहुत छोटा टुकड़ा जीभ पर रखने से तेज़ चरचराहट और कुछ कड़वापन सा मालूम होता है। भूरे रङ्ग के हींग में मिलावट होती है और वह अच्छी नहीं होती।

* * *

सरसों के उबटन से चेहरे का रङ्ग बहुत निखरता है। असली शुद्ध सरसों को खूब बारीक पीस कर और थोड़ा सा पानी मिला कर लेई की तरह बना लेना चाहिये। फिर उसे मुँह अथवा बदन पर लेप करके कम से कम पाँच मिनिट के बाद दोनों हाथों से रगड़ कर खूब मलना चाहिये। इसके बाद कुछ गुन-गुने पानी से धो डालना चाहिये। इस उबटन का रोज़ सेवन करने से रूप-रङ्ग सदा अच्छा रहता है। सेवन के पहिले

यह बात स्मरण रखनी चाहिये कि, जब तक यह उबटन मुँह पर लगा रहता है, तब तक चिनचिनाहट रहती है। जितना लगे उतना ही गुण के विचार से अच्छा है। इस चुनचुनाहट को दूर करने के लिये अकसर खियाँ बादाम की खली अथवा थोड़ा सा बारीक आटा भा मिला देती हैं।

* * *

सन्तरे (नारङ्गी) के छिलकों को धूप में सुखा कर रखले और यदि उसे रोज़ पानी में महीन पीस कर चेहरे पर लगावे तो इससे रङ्ग तो साफ़ होता ही है। पर इसके अलावा फुन्सी, मुहासा और झाँई आदि भी कुछ दिनों के सेवन से जाती रहती हैं।

* * *

रात्रि को सोते समय गर्म या ठण्डे पानी से यदि मुँह धोकर नित्य मोटे तौलिए से या किसी मोटे कपड़े को भिगो कर मुँह रगड़ कर पोंछ दिया जावे, तो इससे मुख की कान्ति खूब उभर आती है।

* * *

साफ़ फ़लालैन के छोटे से टुकड़े में युक्लिपटस का तैल लगा कर चिकनाहट के धब्बों पर मलने से वे दूर हो जाते हैं और इससे कपड़े को भी हानि नहीं पहुँचती।

* * *

सुखाई हुई आम की पत्तियों को धधकते हुए कायलों पर जलाने से मक्खियाँ भाग जाती हैं।

* * *

स्याही के धब्बों पर उबले हुए चावल मलने से वे सुगमता से दूर हो जाते हैं।

* * *
लिखने की निब और सीने की सुइयाँ यदि काम न करें तो उन्हें दियासलाई को जला कर उसकी आग पर कुछ सैकेण्ड तक रखो।

* * *
नींबू को चोरने से पहिले यदि थोड़ी देर तक गर्म पानी में छोड़ दिया जाय, तो उससे रस अधिक निकलेगा।

* * *
नमक को हमेशा ढँक कर रखना चाहिये; यदि उस पर छिपकली बैठ गई, तो उसको खाने वाला कोढ़ी हो जायगा !!

* * *
चाकू के फल तथा ऐसी ही अन्य चीज़ें, यदि साफ़ करनी हों, तो नमक को खूब धीरे-धीरे पीस कर उनपर रगड़ना चाहिये और फिर शिमाई (Chamois leather) से रगड़ देना चाहिये।

* * *
पानी में सिरका घोल कर यदि कपड़े पर पड़े हुए धब्बों पर रगड़ा जाय, तो वे सुगमता से दूर हो जाते हैं। एक चम्मच सिरका एक गिलास पानी में मिला लेना चाहिये।

* * *
स्याही के पड़े हुए धब्बे पर, जब वे ताज़े हों, यदि नमक पीस कर और कटे हुए नींबू में डाल कर, रगड़ा जाय, तो वे सुगमता से दूर हो जाते हैं।

शीशे के वर्तन में यदि गर्म चीज़ रखना हो, तो उसके नीचे पानी से तर करके निचाड़ा हुआ कपड़ा रख लेना चाहिये। इससे शीशे का वर्तन चटकता नहीं है।

*

*

*

राख को छान कर, यदि तारपीन के तेल में मिला दिया जाय, तो एक पालिश तैयार हो जायगी। लोहे या पीतल की चीज़ों पर इस को रगड़ने से वह खूब साफ़ हो जाती है।

*

*

*

सब्ज़ी (तरकारी) पकाते समय यदि उसमें एक चम्मच चीनी डाल दी जावे, तो उसका रङ्ग हरा ही बना रहेगा और साथ ही साथ उसका स्वाद भी उत्तम हो जायगा।

*

*

*

पानी में शहद की वूँद डाल दे, यदि वह ज्यों का त्यों रहे तब तो असली शहद; नहीं तो बनावटी शहद समझना चाहिये !

*

*

*

थोड़े से दूध में दो-तीन वूँद नाइट्रिक एसिड (Nitric Acid) डालने से दूध और पानी अलग अलग हो जायगा।

*

*

*

दूध की दूसरी परीक्षा यह है कि एक शीशे में असली दूध भरे और दूसरी में पानी मिला हुआ। दोनों को तौलने से जिसमें पानी मिला होगा, वह असली की अपेक्षा हलका होगा।

*

*

*

सोने के गहनों पर नाइट्रिक एसिड (Nitric Acid) की

दो वूँदें डालें। यदि डालते ही सफ़ेद रङ्ग का दाग पड़ जाय, तो सोने में मिलावट समझना चाहिये।

* * *

सफ़ेद कागज़ पर इत्र की दो वूँद डाल कर आग पर सेंकने से यदि उड़ जाय, तो असली और यदि कागज़ पर दाग पड़ा रहे तो उसे नक़ली समझना चाहिये।

* * *

हींग यदि आग पर डालते ही गन्ध दे, तो उस असली और यदि ढेर में धुआँ दे, तो नक़ली समझना चाहिये।

* * *

केशर यदि गन्धक के तेज़ाब (Sulphuric Acid) में डालते ही काली और लाल हो जावे तो असली। यदि नीली हो जाय, तो नक़ली समझना चाहिये।

* * *

चारपाई के चारों कोनों में थोड़ा सा कपूर (पोटली बना कर) लटकाने से अथवा टेसू के फूल या अजवायन रखने से खटमल भाग जाते हैं।

* * *

यारीक, फ़ेञ्च चॉक रगड़ने से हारमोनियम अथवा पियानों आदि के परदे साफ़ हो जाते हैं।

* * *

समझदार खियाँ निचोड़ने के बाद नींबू के छिलकों को फेंकती नहीं, वे उन्हीं में पिसा हुआ नमक भर कर पीतल आदि की चीज़ें साफ़ कर डालती हैं।

* * *

बादामी जूतों पर, निचोड़े हुए नींबू का छिलका रगड़ने और कपड़े का हाथ मार देने से वे साफ़ हो जाते हैं ।

रेशमी कपड़े को पहिने के बाद यदि रखते वक्त, उनकी सिकुड़न निकाल कर पुराने मखमल के टुकड़े से रगड़ दिया जावे, तो कपड़े बहुत दिनों तक साफ़ रह सकते हैं ।

यदि जूते का चमड़ा गर्मी अथवा किसी अन्य कारण से चटख जाय, तो किसी वर्तन में रेंडी का तेल रख कर उसे रख देना चाहिये । तेल पी लेने पर जूता ठीक हो जायगा ।

मैथिलेटेड स्प्रिट (Methylated Spirit) से हारमोनियम के परदे खूब साफ़ हो जाते हैं ।

नींबू का रस एक लोटा पानी में डाल कर प्रातःकाल नित्य कुल्ला करने से मुँह की दुर्गन्धि दूर हो जाती है ।

सिरके से खिड़कियों पर पॉलिश करने से वे चमकने लगते हैं ।

सोड़े से अलमिनियम के वर्तन न धोने चाहियें; क्योंकि इससे साफ़ करने से वर्तन काले पड़ जाते हैं ।

ठण्ढी चाय में कपड़ा डुबो कर रगड़ने से वार्निश की हुई लकड़ी तथा ऑयल क्लॉथ साफ़ हो जाते हैं ।

आलू के पानी में चाँदी की चीज़ें डाल देने से वे नये के समान चमकने लगती हैं ।

* * *

आलू को उवालते समय यदि उसमें एक चुटकी सोडा और चीनी डाल दिया जावे, तो वे खुशक और स्वादिष्ट हो जाते हैं ।

* * *

ताँबे के वर्तनों को साफ़ करने के पहिले यदि खोलते हुए पानी में उन्हें गर्म कर लिया जावे, तो वे बहुत जल्द साफ़ हो जाते हैं और नये के समान चमकने लगते हैं ।

* * *

सफ़र के समय चावल को ३-४ घण्टे तक मिगो कर एक गर्म पत्थर पर रख कर यदि ढँक दिया जाय, तो भात तैयार हो जायगा ।

* * *

अगर कपड़े पर स्त्री करते हुए वह जल जाय, तो दरदरा नमक उस पर रगड़ देने से जलन का दाग छूट जायगा । यह क्रिया रेशमी कपड़े पर लागू नहीं होती ।

* * *

शहद की मक्खी के काटने पर तुरन्त प्याज़ का छिलका घिस कर लगा देना चाहिये । इससे दर्द नहीं होता ।

* * *

नींबू के रस में कपड़ा मिगो कर आलमिनियम के गन्दे वर्तन मलने और बाद में गर्म पानी से धो डालने से वे साफ़ हो जाते हैं और बदबू जाती रहती है ।

* * *

रोगन की हुई चीर्जे बरसात के पानी से धो डालने से साफ हो जाती हैं।

* * *

एक सेर पानी में एक चम्मच के हिसाब से ग्लीसरीन मिला कर रेशम धोया जाय, तो न वह सिकुड़ता है और न कड़ा होता है।

* * *

हरी तरकारी को, कम से कम पानी में पकाना चाहिये।

* * *

खट्टे दूध में चाँदी की वस्तु तथा ज़ेवरों को डाल कर आध घण्टे तक छोड़ दीजिये, फिर निकाल कर धो और पोंछ डालिये, वे नये के समान चमकने लगेंगे।

* * *

मुँह देखने का शीशा यदि गन्दा हो गया हो, तो मेंथलेटेड स्ट्रिप मुलायम कपड़े से लगा कर पोंछ डालिये। इससे आइना बहुत साफ हो जाता है।

* * *

लैम्पों में मिट्टी का तेल भरते समय यदि उसमें एक टुकड़ा कपूर डाल दिया जावे, तो लैम्प की रौशनी बहुत साफ होगी। यदि कपूर आसानी से न मिल सके, तो दो-चार बूँद सिरका ही छोड़ देना चाहिये।

* * *

आलू उबालने के बाद जो पानी बच जाता है उसे यदि स्पंज अथवा मुलायम कपड़े से मैले काले रेशम पर लगा दिया जाय, तो काला रेशम साफ हो जायगा।

* * *

सर्दी के मौसम में हाथ पैर फट जाते हैं, उन्हें चीनी के शरबत से धोने से अच्छे हो जाँयेंगे। अलसी का तेल लगाने से भी उन्हें लाभ होता है।

* * *

पानी में प्रायः चलने-फिरने के कारण स्त्रियों के पैर कट जाते हैं। रात्रि को सोते समय इस पर कड़वा तेल लगा कर यदि पिसी हुई हल्दी भुरभुरा दी जाय, तो दो-चार दिन में वे बिलकुल ठीक हो जाँयेंगे।

* * *

चाय बना कर छान लेने के बाद जो पत्तियाँ बच जाती हैं, उनमें गर्म पानी डाल कर यदि कपड़े से, वार्निश की हुई चीजों पर रगड़ा जावे, तो वे नए के समान चमकने लगेंगी।

* * *

ट्रेविल क्लॉथ से चाय, काफी या चॉकलेट के दाग छुड़ाने के लिये सुहागा मिले पानी से उसे अच्छी तरह धो कर और कपड़े से पोंछ लेने के बाद दाग लगी जगह को गर्म पानी से धो देने से दाग जाते रहते हैं।

* * *

फ़लेनिल (फ़लालेन) का दाग नींबू का रस मलने से जाता रहता है। पहिले जहाँ पर दाग हो वहाँ नींबू का रस खूब मल देना चाहिये। बाद में कुछ देर धूप में सुखा कर धो डाले। अगर उस पर कलफ़ कर दिया जाय, तो वह एक दम नया-सा मालूम होने लगता है।

* * *

चमड़ा और स्प्रिट दोनों को समान भाग लेकर किसी गर्म स्थान में रख दो। जब यह दोनों चीजें मिल जावें तब काम में लाओ। इससे आभूषण आदि अति उत्तम रीति से जुड़ जाते हैं।

* * *

पैट्रोल को, जिस जगह कोई चिकनाई का दाग हो, लगा कर धूप में रख देने से वह दाग बिलकुल दूर हो जाता है; परन्तु पैट्रोल के वर्तन से आग का बचाव रखना चाहिये।

* * *

जिस जगह स्याही पड़ गई हो, उस जगह नींबू का रस या इमली का सत पानी में घोल कर लगाओ, धन्या उड़ जावेगा। यदि कोई निशान रह भी जावे तो वह स्वयं थोड़ी देर में जाता रहेगा।

* * *

साधारण नील १२ भाग, ओकज़ेलिक एसिड १ भाग मिला कर पानी में रख दो। बहुत उत्तम नीली स्याहं बन जावेगी।

* * *

फिटकरी और नमक को पीस कर और पानी में घोल लो तथा किसी गहने में लगा कर उसे दहकती हुई आग में तपाओ और फिर निकाल कर इमली की खटाई से धो डालो। गहना अत्यन्त साफ हो जायगा।

* * *

साबुन को अच्छी तरह पानी में धो लो और उसमें थोड़ा सा शोरा मिला कर, जो कपड़ा धोना हो उवाल कर, धो डालो; साफ हो जायगा।

* * *

एक आऊंस सुहागा लेकर उसमें आधा आऊंस कपूर डाल कर पीस लो, जब ज़रूरत हो इच्छानुसार मसाला लेकर खोलते हुए पानी में मिला लो। जब पानी ठण्डा हो जावे, उससे कई बार बालों को भिगो कर साफ़ करो। इससे बाल काले, मुलायम और चमकीले भी हो जाते हैं, पानी को गर्म करते समय कपूर ऊपर आ जाता है, इसकी कोई परवाह न करे; क्योंकि सुगन्धि पानी में बस जाती है।

* * *

लोगों के सिर में प्रायः फ़्यास हो जाती है, उसको दूर करने की सहज रीति यह है कि बथुआ लेकर उसको पानी में खूब पकावे। बाद में उससे सिर धो डाले। फ़्यास जाती रहेगी।

* * *

बोतलें साफ़ करने की सहज रीति यह है कि, सज़्जी को पानी में घोल कर गर्म करो और उससे बोतलें साफ़ कर लो।

* * *

तकिया भरते वक्त भूये या रुअड़ में थोड़ा सा कपूर मिला दिया जाय, तो गामर्यों में तकिया ठण्डा भी रहेगा और उसमें खटमल भी पैदा न होंगे।

* * *

नील के पानी में सोडा छोड़ दिया जावे और उसमें कपड़े डुबो दिये जायें, तो नीले दाग़ कपड़ों पर नहीं रहेंगे।

* * *

रेशमी अथवा गर्म कपड़ों के गलों पर अकसर मैल जम

जाती है। इन पर एमोनिया (Amonia) भिगो कर रगड़ने से वे सुगमता से दूर हो जाती है।

* * *

कपड़े रँगने के समय यदि रङ्ग के साथ थोड़ा सा सिरका भा मिला दिया जाय, तो कपड़े बहुत चमकदार हो जाते हैं।

* * *

फॉर्क तारपीन के तेल में भिगो कर यदि चूहे के बिल पर रख दिया जावे, तो चूहे भाग जाते हैं।

* * *

यदि नया जूता काटता हो, तो साबुन को एड़ियों में घिस कर जूता पहिनने से वह फिर नहीं काटेगा।

* * *

एक बड़ा चम्मच मिट्टी का तेल यदि चार सेर गर्म पानी में अच्छा तरह मिला कर खिड़कियाँ और शीशे धोए जावें, तो वे बहुत साफ और चमकदार हो जाते हैं।

* * *



